DI Fritz Kummert

Der Norische Speik – heimisches Ausgangsmaterial für Parfum&Co

Durch Wanderungen in den bergigen Regionen der Steiermark, vor allem aber durch die Großmutter meiner Frau, Maria Musenbichler, Graden bei Knittelfeld, habe ich auch viel über die Pflanzen der Obersteiermark erfahren. Ich muss aber auch gleich eingestehen, dass der Echte Speik nicht mein besonderes Spezialgebiet ist, einiges ist mir aber erzählt worden!

Wenn wir im Bergfrühling eine Wanderung in den Seckauer Alpen machten, war es wie das Amen im Gebet, dass die Urlioma um das Sammeln von Arnika bat. Sie wies mich an, nur die Zungenblüten zu sammeln, wenn genug Arnika blühte! Nach Möglichkeit sofort nach der Wanderung wurden die Zungenblüten in einem guten Cognac angesetzt. Diese Medizin wurde tropfenweise vor dem Schlafengehen eingenommen, entweder pur, auf Zucker oder mit etwas Wasser verdünnt. Daneben wurden ganze Blütenköpfe in Schnaps für äußerliche Behandlungen angesetzt.

Genauso galt es, der Uroma einige Triebe des Echten Speiks für das „Rachen in den Raunächten" mitzubringen. Es ist das rituelle Räuchern, welches in bestimmten Nächten zwischen Weihnachten und Epiphanias durchgeführt wird.

„Der Speik"

Als „Speik" wird in der Volkssprache vielerlei bezeichnet, der Name leitet sich vom Lateinischen *spica* ab, der für den Lavendel verwendet wurde. Nur vom „Echten" Speik, einer 8 bis 12 cm hohen Pflanze, wurden von den Einheimischen die Rhizome mit den daran befindlichen Wurzeln und Blättern gesammelt, gesäubert und getrocknet, um dann über gewerbliche Händler, vor allem nach Italien, zu gehen. Sie wurde für die Erzeugung von Seifen, Parfum, Salben und andere Zubereitungen verwendet und war besonders kostbar. Die Droge benötigt guten Schutz vor Nässe zwischen der Ernte und dem Abtransport, denn sie wurde sonst schimmelig und natürlich auch von tierischen Schädlingen befallen.

In der Steiermark und Kärnten wurden eine Vielzahl von Pflanzen als „Speik" bezeichnet. Es handelt sich um eine Bezeichnung, die guten Duft, Heilwirkung als Tee oder Alkoholansatz ausdrückt. Einmal konnte ich auch im Gespräch zwischen Frau Musenbichler und drei Burschen heraushören, dass auch die Schwierigkeiten des Sammelns, es ging um *Artemisia mutellina*, bei der Benennung eine Rolle spielte.

Die folgende Aufzählung habe ich aus Manfred A. Fischer et all., Exkursionsflora, Heinrich Marzell, Wörterbuch der deutschen Pflanzennamen, und einigen gehörten Bezeichnungen zusammengestellt.

Blauer Speik: Androsace alpina, Primula glutinosa

Frauen-Speik: Artemisia mutellina

Gelber Speik: Primula auricula, Senecio incanus, Geum montanum, G. reptans

Grüner Speik: Leucanthemum atratum

Ross-Speik: Primula glutinosa, Primula minima

Roter Speik: Primula villosa, Primula minima

Weißer Speik: Achillea clavenae, Artemisia mutellina

Wilder Speik: Leucanthemum atratum, Galium verum, Primula auricula, Valeriana saxatilis

Das Sortiment erscheint recht glaubhaft. Probleme habe ich mit *Androsace alpina* und *Leucanthemum atratum*, die meines Wissens nicht heilkräftig sind. Der Volksname 'Ross-Speik' für *Primula minima* ist wahrscheinlich irrtümlich. Er gilt nur für *Primula glutinosa*, wo auch der Name 'Rossbrunzer' verwendet wird, da die Blüten nach Vanillin riechen, was *P. minima* nicht tut. Allerdings duften frisch gegrabene Rhizome von *Primula minima* und auch von *Primula glutinosa* typisch nach Primeln. Leider kann man das auch bei *Soldanella* und *Dodecatheon*, und *Androsace alpina und A. wulfeniana*, feststellen.

Schon in römischen Zeiten war die Verwendung von verschiedenen Heilkräutern gebräuchlich, und eines dieser war der „Echte Speik". Das Sortiment war gegendspezifisch, da die Römer das bestehende Sortiment weiter nutzten und das Handelsnetz selten zerstörten. Verkaufen durfte man als römischer Bürger, das zu werden war bei Loyalität zu Rom und beruflichem Geschick nicht schwer. So kann man am Magdalensberg augenscheinlich nachweisen, dass die Verkäufer gewisser Warengruppen, vor allem des gegendspezifischen Sortiments, weiterhin Kelten waren.

Beim Zug von Alexander dem Großen nach Indien blieben entlang der Route des Heeres aus den verschiedensten Gründen Menschen zurück. Unter ihnen waren viele, die sich mit dem schon existierenden Handel verbanden, der von Griechen und Juden getragen wurde, und so schon sehr früh Kontakte mit dem Fernen Osten aufnahmen bzw. diesen ausbauten. Auf diesen Routen wurde der größte Konkurrent unseres Speiks, die indische

Himalayanische Narde (wikimedia commons, Joseph Dalton Hooker)

Droge von Nardostachys: man beachte die dickere Wurzel (© www.natureinbottle)

Narde *Nardostachys yatamansii*, aus dem Himalaja zu uns in den Westen gebracht.

Unser Speik

Unser Speik gehört nun nicht zu einer eigenen Gattung, sondern ist eine Baldrian-Art, *Valeriana celtica* L., die in drei Unterarten die Alpen bewohnt. Es folgt die Kurzbeschreibung, welche ich für die Freiland-Schmuckstauden zusammengestellt habe.

Urgesteinsalpen (ostalpin, grajisch-penninisch), tiefgründige Rasen, besonders Krumm-Seggen-Rasen, kalkmeidend, subalpin bis alpin. 5 bis 15 cm hoch, kahl. Grundständige Blätter schmal verkehrt-eiförmig bis lanzettlich, dreinervig, 1 bis 8 mm breit, ganzrandig, in den Stiel verschmälert. Am Stängel ein bis zwei Paare von kleineren, linealen Blättern. Blütenstand aus zwei bis sechs Blütenquirlen, die unteren oft gestielt. Blüten gelblich oder trübrot, VI-VII(VIII).

Verschiedene Unterarten (*V. celtica* ssp. *celtica*, *V. celtica* ssp. *pennina* Vierh. und *V. celtica* ssp. *norica* Vierh.).

Ganze Pflanze stark duftend, als Aromadroge und als Heilmittel seit mehr als 2000 Jahren in Gebrauch.

Schwierig in der Kultur, nur für erfahrene Pfleger, benötigt sonnige bis leicht absonnige Lagen und kalkfreie, humusreiche, durchlässig-steinige Böden. Vermehrung durch Teilung und Aussaat.

Von Gustav Wendelberger, Wien, ist eine kurze Abhandlung über unseren Speik im Jahrbuch des Vereins zum Schutze der Alpenpflanzen und -Tiere 1969 erschienen, dem ich einige Zeilen entnehme. Zum anderen habe ich auch mit Oberschulrat Direktor Erich Hable, Frojach/Mur, lange Gespräche geführt, die sich aus dem Nachweis des Mornell-Regenpfeifers am Kleinen Ringkogel, Seckauer Alpen, durch meine Frau und mich, und der Birkenmaus durch mich auf der Schneealpe, Niederösterreichisch-Steirische Kalkalpen, ergaben.

Valeriana celtica ssp. norica (wikimedia commons)

Valeriana saxatilis in rostkrankem Carex firma-Rasen am Reiting

Birkenmaus in beerenreichen Flachstellen zwischen Latschen auf der Schneealpe

Valeriana celtica ssp. Norica (Kalteben)

Geerntet wird bevorzugt das durchdringend aromatisch riechende Rhizom, das mit sogenannten „Speikkramperln" gesammelt wurde. Nach Erzählungen alter Leute wurde noch um 1900 in der Gegend des oberen Murtales (Steiermark), auf den Almen in der Krakau – im Gebiet der südlichen Schladminger Tauern – wie auch im Gebiet der Wölzer Tauern Speik gegraben.

Halterleute und sogenannte „Speiker" übten diese Beschäftigung (das „Speiken") während des Sommers bzw. im Herbst aus, um sich dadurch ein eigenes Einkommen zu verschaffen. Schon Clusius berichtet 1576 davon, dass die Wurzeln bevorzugt Ende August und anfangs September gesammelt wurden, wenn die Blätter zu vergilben begannen und die Pflanze den stärksten Duft entwickelte.

Hierbei wurde der Speik mit dem Speikkramperl samt den Wurzeln ausgegraben, mit Grashalmen, sogenannten „Schmelchen", gebündelt und dann zum Trocknen gelagert bzw. aufgehängt. Die Lagerung erfolgte in einzelnen Speikhütten, die meistens auf Hochalmen oder oben an der Baumgrenze standen. Von dort wurde der Speik teilweise mit eigenen Schlitten abtransportiert, die ganz leicht gebaut und den Holzzieh-schlitten ähnlich waren. Aber auch in den Ortschaften, wie etwa in Oberwölz, gibt es heute noch bei einzelnen Häusern Trockenböden, wo der in großen Mengen gesammelte Speik getrocknet und bis zum Weitertransport gelagert wurde.

Erich Hable, Frojach/Mur, erzählte mir, dass sogar als Strafe für bestimmte Vergehen verfügt wurde, dass der Delin-

quent auf solchen Speiktrockenböden für kürzere oder längere Zeit eingesperrt wurde, was für ihn durch den starken Geruch eine besondere Qual bedeutet haben muss. Die Betreffenden mussten für Stunden oder Halbtage in den „Speikböden" sitzen, wurden vom intensiven Geruch benommen und der ihnen lang anhaftende Geruch kennzeichnete sie zudem noch für lange Zeit als Diebe. Besonders in Oberwölz und Judenburg, den beiden Hauptumschlagplätzen des Speikhandels, war die Verhängung des „Speiksitzens" als Strafe für Diebe durchaus üblich. Und humaner, denn sonst wurde die rechte Hand abgehackt!

Der den Sommer über gegrabene und gesammelte Speik wurde im Herbst von eigenen Speikhändlern aufgekauft und in großer Menge – genannt werden 1 bis 2 Tonnen jährlich – ausgeführt, bis nach Syrien, Ägypten und dem Sudan, wo er von den Schwarzafrikanern als Einreibungsmittel sehr geschätzt wurde; auch bei den Haremsdamen war er ein sehr beliebtes Mittel zur Erzielung eines besonderen Wohlgeruches.

Kaiser Friedrich III erteilte im Jahre 1460 der Stadt Judenburg – dem Hauptumschlagplatz in den Ostalpen – gegen eine Pachtsumme von 50 Gulden das Privileg, dass ohne ihr Vorwissen und ihre Bewilligung in den Ländern Oberösterreich, Niederösterreich, Steiermark, Kärnten, Krain und im Küstenland niemand Speik graben oder verhandeln darf. Die Stadt Judenburg übte dieses Monopol jedoch nicht selbst aus, sondern verpachtete es jeweils an einen ihrer Bürger.

Von einem der Kaufleute, der das Speikmonopol gepachtet hatte, dem Judenburger Kaufmann und Bürgermeister Hans Prauch, haben sich aus den Jahren 1542-43 Aufzeichnungen über den Speikhandel erhalten. Ihnen ist zu entnehmen, dass in der weiteren Umgebung Judenburgs Speik in großen Mengen gegraben wurde. Die Besitzungen der Herren von Keutschach-Moosheim, Tannhausen, Ramingstein und Katsch im Gebiet der Seetaler Alpen – waren die wichtigsten Fundstellen. Insgesamt wurden unserem Kaufmann in diesen beiden Jahren zirka 5 Tonnen Speik abgeliefert. Das war eine sehr beträchtliche Menge und es hatte wohl vieler Hände bedurft, bis sie zustande gebracht war!

Für 1 Pfund oder 56 Dekagramm frischen Speik bezahlte PRAUCH nach heutigem Geldwert etwa € 146,–; im Verkauf erzielte er in Villach dagegen für 1 Pfund getrockneten Speik rund € 730,–. Er hatte allerdings für die Trocknung und den Transport zu sorgen.

Nach Süden verhandelten die Judenburger Kaufleute den Speik vor allem nach Venedig, nach Westen ging er über Salzburg bis nach Nürnberg. Dem Nachlass des im Jahre 1523 verstorbenen Judenburger Kaufmannes Toman Trittenprein, genannt Retzer, ist zu entnehmen, dass er bei seinem Tode in Venedig 40 Saum (ein Saum ist die Ladung, die ein Saumpferd tragen kann, zirka 200 kg) Speik, in Salzburg 30 Saum Speik und in Nürnberg 20 Saum Speik liegen hatte. Der Umstand, dass der Speikhandel ein so einträgliches Geschäft war, bewog im 16. Jahrhundert viele adelige Herren, auf deren Grund und Boden der Speik wuchs, diesen durch ihre Untertanen sammeln zu lassen und selbst zu verkaufen – trotz des Monopols der Stadt Judenburg auf den Speikhandel!

Das Sammeln und Verkaufen von Speik gehört der Vergangenheit an: die Pflanze ist bei uns total geschützt. Der im Himalaja heimische Ersatz, *Nardostachys yatamansi*, ist in seiner Heimat stark unter Druck und wird langsam ausgerottet.

Die Kultur unseres Speiks ist schwierig, im Tiefland unmöglich, Versuche durch Samenanzucht williger gedeihende Auslesen zu finden, sind misslungen. Auch ich habe versucht, Aussaaten bis zur Ernte der Droge zu kultivieren und selbst mit Fruchtproben niederer Lagen keinen Erfolg gehabt. Die Kombination von kalkarmem Boden und niedrigeren Nachttemperaturen, dazu kalkarmes, weiches Wasser, war mir nicht zugänglich.

Almgeher und Weidevieh töten zurzeit wahrscheinlich mehr Speik als früher gegraben wurde. Wenn das Graben vorsichtig gemacht wurde, sorgte man sogar für die Vermehrung! So meinen jedenfalls manche Fachleute! Andere wieder wiesen auf Verhagerungen hin, die auf übermäßiges Speikgraben zurückzuführen seien.

Der schwere Duft des Speiks ist eine Erinnerung an die alte Zeit!

Lit.: Gustav Wendelberger (1969) Wien. Das „Speikkramperl".
Vom Speikgraben und Speikhandel.
Jb-Verein-Schutz-Alpenpfl-Tiere_
34:110-114 (im Internet abrufbar)

Arnika-Ernte in der Hintergaal

Blick von der Salzlecken zum Maierangerkogel und Zinken (Niedere Tauern)