Ritterschlag vom Sternekoch

Arganöl, gewonnen aus der Frucht einer alten Baumart, genießt in deutschen Küchen immer noch Geheimtipp-Status. Kein Geringerer als Alfons Schuhbeck setzt sich für die gepresste Edel-Zutat ein

Von Lars L. von der Gönna

Es ist noch nicht lange her, da wussten drei Viertel der deutschen Hobbyköche nicht, woraus ihr Brat- und Salatöl überhaupt gepresst wird.

Dann kam der Olivenöl-Boom (mit manchen Verwirrungen). Es drängten sich weiter auf den Markt: Sesam und Raps, Traubenkern und Kürbiskern. Fast Geheimtipp-Status hat ein Öl, das sacht glucksend von Marokko zu uns herüberschwappt. Seinen Ritterschlag hat es jedenfalls aus höchstem Munde erhalten: Münchens Starkoch Alfons Schuhbeck hat dem Arganöl seine Liebeserklärung gemacht (er schwört auf die Marke „Argavital"), führt das Öl – das vom Rösten kraftvoll Nussige, wie das Native – gar im hauseigenen Gewürzeshop.

Der Stamm ist alt, der das neue Trend-Öl spendet: Argania Spinosa ist seit Millionen von Jahren auf der Erde zu Hause. Der Bestand schrumpft. Was die, die sich für seine Kultur einsetzen, zu Rettern einer bedrohten Art macht. Doch wäre das ein mühseliges Geschäft, wenn sich in der Arganfrucht nicht Öko-Engagement, feine Gastro-Ambition und teilweise sogar Entwicklungshilfe vereinten. Die besten dieser Öle tragen ein Bio-Siegel, sorgen durch ihren Vertrieb über die Grenzen für das Brot ganzer Familienverbände, und dem widerstandsfähigen Baum kommt in Afrika nicht zuletzt die Eigenschaft zu, der drohenden Verwüstung zu trotzen.

Ritterschlag in Öl: Sternekoch Alfons Schuhbeck liebt „Argan"

Aber was zählt, ist ja doch das Verhältnis zur Zunge. Wem es gar nicht nussig genug sein kann, der darf beherzt zum Arganöl-Fläschchen mit der Beschriftung „aus gerösteten Samen" greifen: ein rassiger Duft, anzusiedeln zwischen Erd- und Haselnuss steigt aus der Flasche. Kaum merklich die Eigennoten der kaltgepressten Variante, die zu schade für den Topf ist. Was aber nicht allein für den Weg in die Salatschüssel spricht: Das native Öl taugt auch direkt zur Hautpflege, manche beschwören gar den „Anti-Aging-Faktor" der Frucht des dornigen Baumes.

Zu den Billig-Ölen zählen die kontrolliert-biologischen Produkte, die der deutsche Markt bietet, sicher nicht. Der Preis der Kostbarkeit, über die ein deutsches Gourmet-Magazin anerkennend schrieb, sie sei in der Nähe von Trüffel und Kaviar anzusiedeln, ist stattlich. Bis zu 30 Euro für einen Viertelliter bester Qualität muss man einkalkulieren. Also: sparsam dosieren, damit es nicht runtergeht – wie Öl.

Offenbar auch bei Kamelen nicht ganz unbeliebt. Blick in die Kronen der Arganbäume von Marokko. Fotos: argania-spinosa

» ***Arganöl*** *in Reformhäusern und Naturkostläden. Versand u.a. über www.argania-spinosa.de oder www.schuhbeck.de*