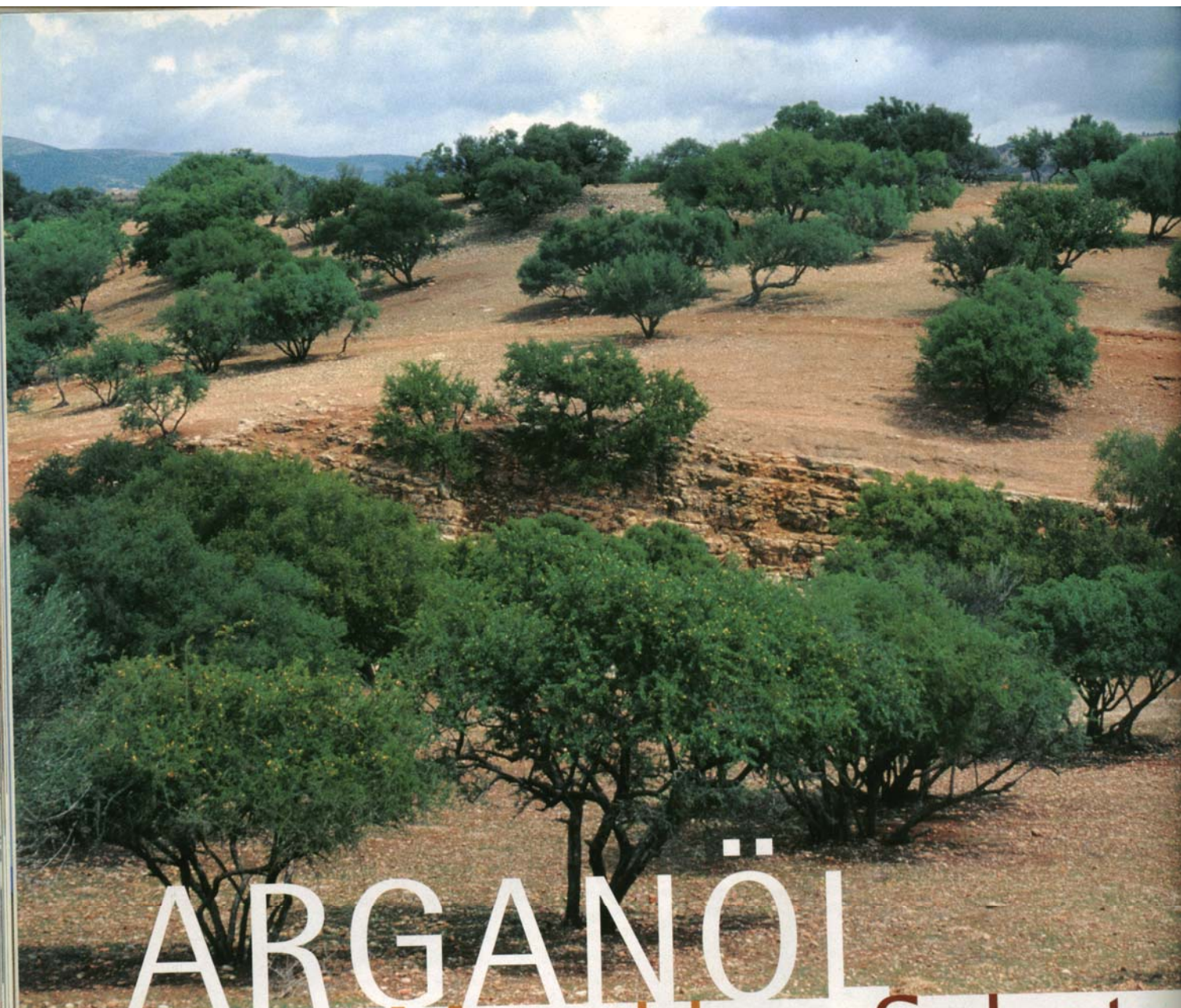
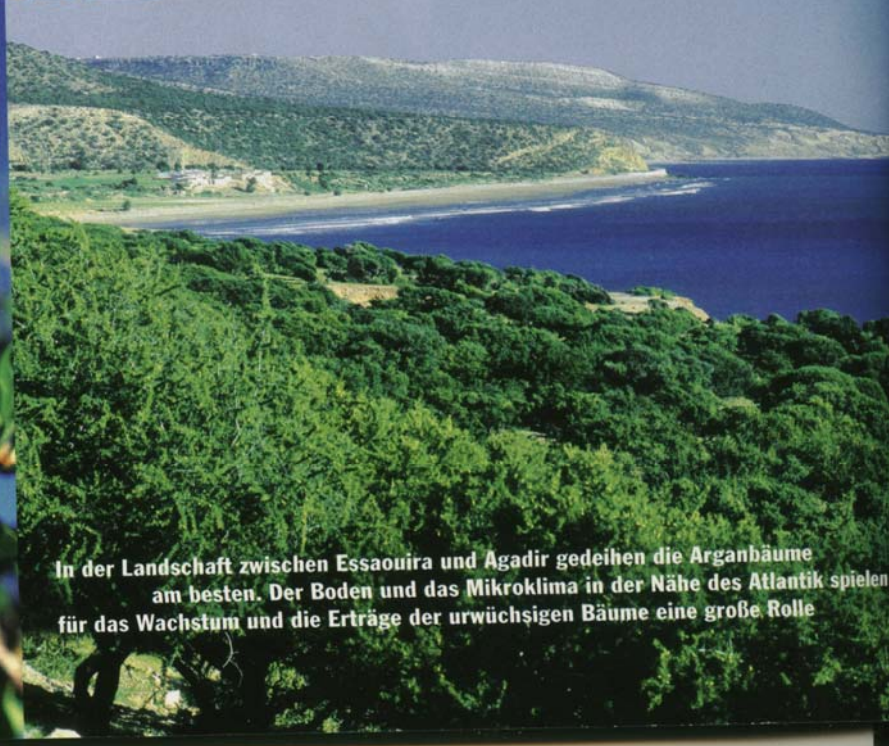
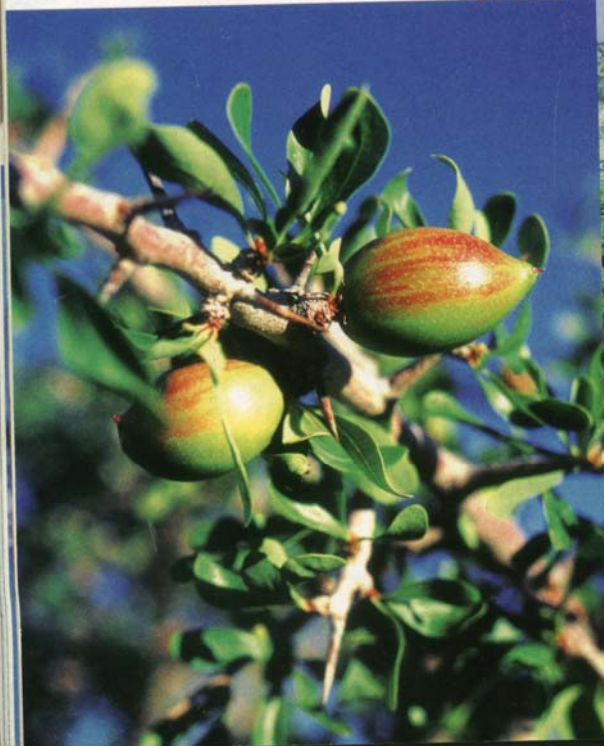




ARGANÖL

Marokkos Schatz



In der Landschaft zwischen Essaouira und Agadir gedeihen die Arganbäume am besten. Der Boden und das Mikroklima in der Nähe des Atlantik spielen für das Wachstum und die Erträge der urwüchsigen Bäume eine große Rolle

Das exklusivste Öl der Welt stammt aus Marokko: Seit Urzeiten gewinnen Berberfrauen aus 100 Kilo Früchten der Arganbäume einen Liter kostbares Öl. Frankreichs Starköche schwören auf die hoch aromatische Rarität

Text: Jörg Zipprick

Guy Martin, Küchenchef des „Grand Véfour“ in Paris, nutzt die Geheimzutat, um seinen Hummer zu verfeinern. Sein Kollege Michel del Burgo aus Gordes würzt eine Artischocken-Koriander-Orangen-Bouillon mit dem Tropfen Exotik. Christian Le Squer vom „Ledoyen“ in Paris nimmt es für sein Ententatar, das Entenbrust und Foie gras begleitet. Zwischen Lille und Collioure hat sich ein neues Würzmittel ins Küchenrepertoire eingeschlichen: das Arganöl. „Dieses Öl



Die Mandeln innerhalb des Arganfruchtkerns werden geröstet und danach in mühsamer Handarbeit zu einer Paste gemahlen

schmeckt ideal zu Kürbis, Trüffeln, Karotten, Orangen oder Artischocken“, sagt del Burgo. Und Guy Martin („Koch des Monats“ im Novemberheft 2002) bekennt: „Arganöl ist wie Schokolade. Man kann gar nicht mehr aufhören und möchte immer mehr davon essen.“ Selbst zu Hause kommt er nicht mehr ohne das rare Öl aus. „Das gibt Pfiff zu einem Salat aus La-Ratte-Kartöffelchen mit Fenchel oder selbst einer einfachen Pizza. Manchmal genieße ich das Öl pur auf Toast mit etwas Ras-el Hanout, einer nordafrikanischen Mischung aus 25 bis 30 Gewürzen.“ So komme die delikate Note von Sesam, Erd- und Haselnuss und der leicht bittere Abgang am besten zur Geltung.

Arganöl widerlegt das alte Vorurteil, dass in der Küche alles so schmeckt, wie es riecht: In der Nase dominiert oft die herbe Röstnote, erst am Gaumen entfalten sich Haselnussnuancen. Selbst zum Braten und Frittieren ist das Öl geeignet. Aber wer tut das schon: Einen großen Wein gießt ja auch niemand in den Schmortopf. Guy Martins Leidenschaft ist nämlich nicht ganz günstig: 23–32 Euro zahlt er für gerade mal 0,2 Liter Öl der marokkanischen Arganfruchtkerne.

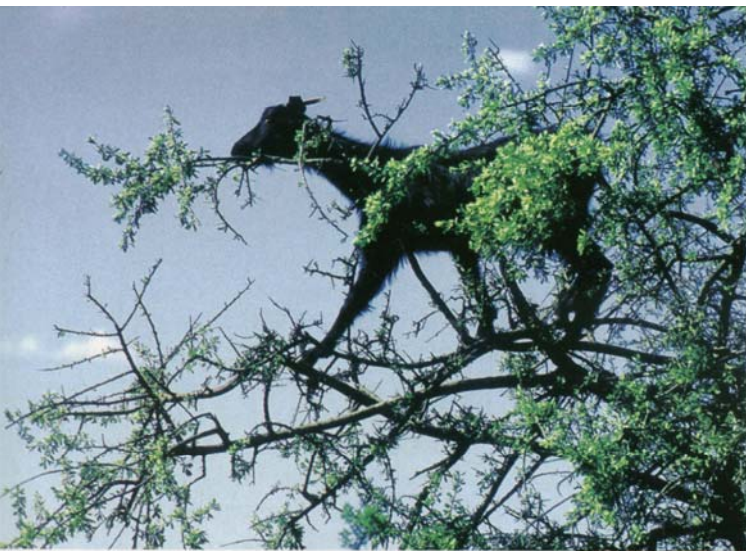
„Ein angemessener Preis“, finden die Marokkanerin Fatime Kydjan und der Franzose Franck Chauveau-Bodère, die Gründer des Pariser Fachhandels „Argania“. „Für einen Liter erstklassiges Arganöl brauchen unsere Mitarbeiter rund 100 Kilo Früchte und 12 Stunden Handarbeit.“ Zum Vergleich: Ein Liter Olivenöl wird je nach Sorte aus fünf bis zehn Kilo Oliven gepresst.

Kydjan und Chauveau-Bodère sind die Pioniere dieser Spezialität: Sie brachten das marokkanische Öl 1996 erstmals legal außer Landes und stellten es diversen Küchenchefs in Frankreich, Japan, London und New York vor. Auch immer mehr deutsche Köche verwenden es inzwischen. Die Profis erkannten schnell, dass Arganöl in derselben Liga wie Kaviar und Trüffel spielt.

Arganbäume können 400 Jahre alt werden, und sie wachsen nur im Südwesten Marokkos, relativ nah am Atlantik, nicht aber im nahen Algerien oder Tunesien, die zumindest über vergleichbare Temperaturen verfügen. Biologen vermuten, dass die Bäume die einzigartige Kombination von Atlantikklima und der Bodenqualität brauchen. Touristen freuen sich über die naschenden Ziegen, die regelrecht in die Bäume klettern, um sich an den Blättern zu laben. Früher erzeugte jede Frau vom Berberstamm einen Liter für den eigenen Gebrauch. Auch innerhalb Marokkos war das Öl so gut wie unbekannt. Dabei stehen zum Beispiel rund um den Flughafen von Agadir jede Menge *arganiers*. „Arganfresser“ ist in Frankreich ein Schimpfwort für Marokkaner.

Als die Regierung in Rabat die Nutzungsmöglichkeiten des Öls erforschen wollte, dachten Wissenschaftler zuerst an eine Verwendung als Schmiermittel für Flugzeuge. Bei den Berbern hingegen war das Öl ein respektvoller Gruß für Besucher: „Jedem wichtigen Gast wurden zuerst Brot, Honig und Schalen mit Oliven- und Arganöl vorgesetzt.“ Marokkanischen Frauen gilt Arganöl außerdem als begehrtes Schönheitsmittel, sie nutzen die kostbare Flüssigkeit fürs Gesicht oder als Körperöl, für das Haar und für die Nägel.

Die Berberfrauen sind bis heute die Spezialistinnen in Sachen Arganöl geblieben: Auch wenn eine Arganfrucht nicht viel anders als eine pralle Olive aussieht, bleibt jeder Versuch, das Öl aus dem Fruchtfleisch zu pressen, erfolglos. Die eigentliche Frucht wird zu Tierfutter. Bleibt der extrem harte Argankern, der zwischen zwei Steinen zerschlagen wird. In dessen Mitte wiederum lagert eine Art Mandel. Einmal gesammelt, werden diese Mandelkerne in einem



Ofen angeröstet. Als Brennstoff können dabei gleich die Kerngehäuse dienen. Dann zermahlen die Berberfrauen die gerösteten Kerne. „Bis sie eine cremige Paste haben“, erzählt Kydjian. Die wiederum kneten fleißige Hände stundenlang in einem Topf durch, bis das Öl austritt und den Topfboden bedeckt.

„Früher hatte fast jede Familie ihre eigene Methode zur Ölgewinnung“, sagt Fatimine Kydjian. „Unser erstes Ziel war es, die Berber zu einer einheitlichen Herstellung zu überreden.“ Dazu gehört, dass nur reife Früchte, die vom Baum gefallen sind, verarbeitet werden, „denn



Wenn sie Arganbäume sehen, kennen die Ziegen kein Halten mehr: Bis in die Baumwipfel klettern sie, um die grünen Blätter zu fressen. Arganen, mit stark schuppiger Rinde, können 400 Jahre alt werden

JEDER TROPFEN SCHMECKT NACH ORIENT

die Mandelkerne noch grüner Früchte enthalten statt Öl nur harte Fasern“. Die Kerne werden von örtlichen Spezialisten von Hand aussortiert, weil fehlerhafte oder gar faule Kerne das Öl geschmacklich verändern. Und schließlich muss die dünne Schutzhaut um den Mandelkern sorgfältig von Hand abgezogen werden – sonst wird das Öl braun oder bitter. Fazit von Kydjian und Chauveau-Bodère: „Arganöl zu erzeugen ist wahre Knochenarbeit.“ Küchenchef Guy Martin ist poetischer: „Jeder Schluck entführt mich in den Orient, seine Sitten und jahrhundertealten Traditionen.“

Für die harten Arbeitstage möchte das franko-marokkanische Vermarkter-Duo die Berberfrauen korrekt entlohnen – ein Konzept, das leider keine Schule machte. Seit Arganöl zum „teuersten Öl der Welt“ avancierte, zieht der Markt skrupelfreie Geschäftemacher an. Französische Ölmüller lassen sich ganze Wagenladungen von Arganfrüchten anliefern und pressen das Öl ebenso günstig wie vollautomatisiert lieber selbst. Heraus kommt ein unangenehm bitteres Öl – da beim Schnelldrücken die bittere Schutzhaut am Mandelkern geblieben ist. „Viele Hersteller fälschen Arganöl, ver-

schneiden es mit Sonnenblumenöl oder anderen Flüssigkeiten“, klagen Kydjian und Chauveau-Bodère. „Maschinelle Pressen werden sogar mit Arganästen gefüttert, nachdem der gesamte Baum nachts ausgebuddelt wurde! Die Tradition geht verloren, die Bäume werden ausgerottet.“

Etwa zwanzig Millionen Bäume wachsen heute auf 800 000 Hektar, nur noch halb so viele wie vor hundert Jahren. Seit 1998 ist die Region der Arganbäume als „Biosphären-Reservat“ von der Unesco geschützt. Das marokkanische Recht ist streng: Jeder Baum gehört dem Staat, Privatleuten werden nur Nutzungsrechte eingeräumt.

Selbst einen Arganbaum zu schütteln ist streng verboten. Waldhüter bewachen die Arganlandschaft. Doch gegen ein entsprechendes Handgeld drückt mancher Hüter beide Augen zu, wenn ganze Bäume abgeholzt werden. „Gegen die Wilderer sind wir leider machtlos“ sagen Kydjian und Chauveau-Bodère. „Aber wir möchten, dass die Berbertradition der Ölherstellung erhalten bleibt.“

Erste Supermärkte in Frankreich haben Arganöle inzwischen ins Sortiment aufgenommen, unter den Herren am Herd hat sich der gute Ruf des Öls gefestigt, Dominique Bouchet, *chef de cuisine* des Pariser „Hôtel de Crillon“, brachte es sogar Glück: Auf dem Weg zu einem Kochwettbewerb in Japan gingen ihm sämtliche Zutaten verloren. „Ein

ganzer Koffer voller blauer bretonischer Hummer und sorgsam eingeschweißter Foie gras war verschollen. Doch dann entdeckte ich im Handgepäck noch ein Fläschchen Arganöl.“ Wenige Stunden später hatte Bouchets improvisierte Kreation aus Kobe-Rind und ein paar Tropfen des flüssigen Goldes den ersten Preis errungen!