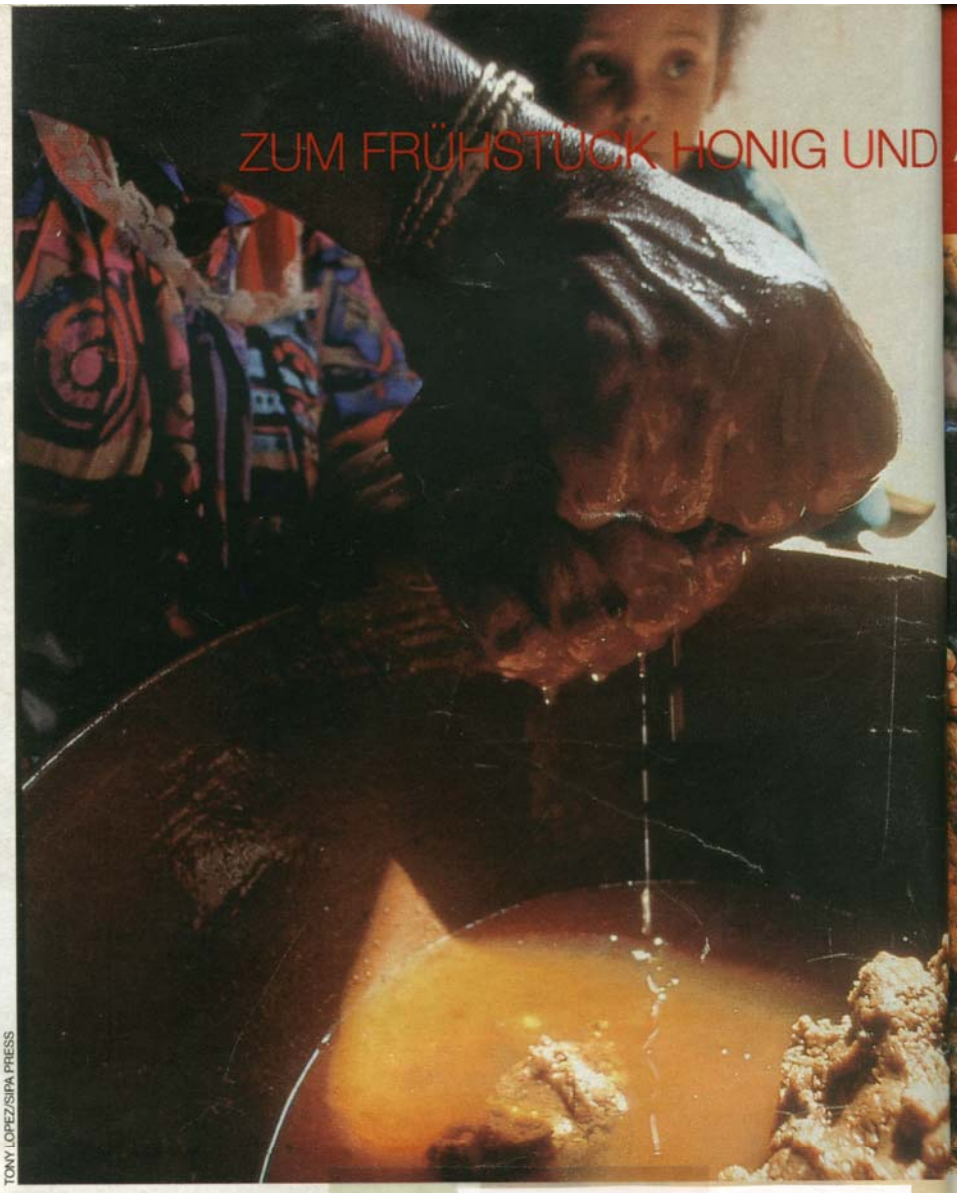
Juli bis September ist Erntezeit. Aber die einheimischen Berber pflücken die Früchte der Arganien nicht selbst – die Dornen würden ihnen schwere Verletzungen zufügen. Deshalb treibt man Ziegen in die Baumkronen: Sie fressen die Früchte – und scheiden die Argankerne aus, die gesammelt und zu Öl verarbeitet werden



TONY LOPEZ/SIPA PRESS

Um das Öl zu extrahieren, wird die Paste aus Kernmehl und Wasser gepresst. Jeder Baum liefert 30 Kilogramm Früchte, deren Kerne einen Liter Öl ergeben – eine Arbeit von anderthalb Tagen

Das spröde Holz würde brechen. Pflücken lassen sich die gelb leuchtenden, reifen Früchte auch nicht: Die Dornen würden den Arbeitern schwere Verletzungen zufügen. Deshalb warten die Berber, bis die Früchte von selbst zu Boden fallen, oder sie schicken ihre Ziegenherden in die Baumkronen. Überall im Land der Amazigh sieht man die Tiere in die Bäume klettern und Blätter sowie Früchte fressen.

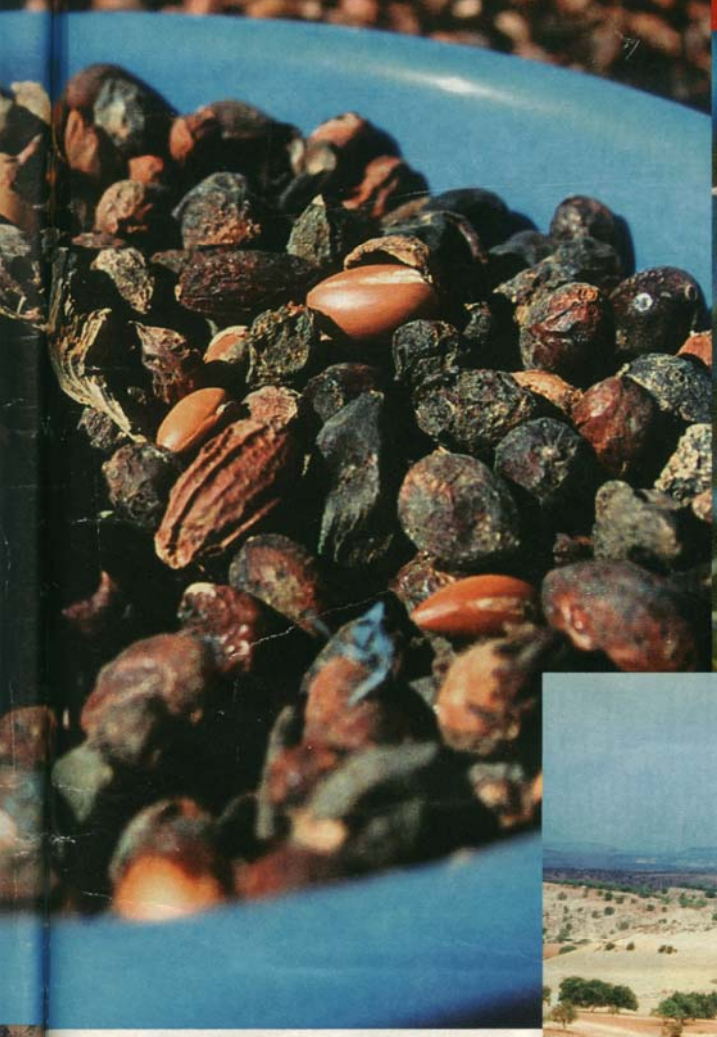
Danach heißt es aufpassen und die Ziegenköttel genau im Auge behalten. Denn im Magen der Tiere löst sich nur das Fruchtfleisch (das 20 Prozent Zucker, 13 Prozent Zellulose, sechs Prozent Proteine und zwei Prozent Fett enthält), die Kerne mit der harten Schale werden unversehrt ausgeschieden. Diese Methode der Ernte von Arganienkernen ist zwar ein wenig unappetitlicher, als das Fruchtfleisch per Hand abzulösen – aber viel effizienter.

Die weitere Arbeit der Ölzubereitung ist Frauensache. Die Kerne werden eingesammelt, die Schale wird mit einem Stein zerschlagen, das Innere auf den Flachdächern der Lehmhäuser luftgetrocknet, dann auf offenem Feuer mild geröstet und schließlich in einer Steinmühle per Hand gemahlen. Der Brei wird mit lauwarmem Wasser zu einer Paste gemischt und das Öl herausgelöst. Pro Arganienbaum kann man etwa 30 Kilogramm Früchte ernten, aus deren Kernen sich ein Liter Öl extrahieren lässt – eine Arbeit von etwa eineinhalb Tagen. Fachleute schätzen, dass pro Jahr rund 350 000 Tonnen Früchte geerntet und etwa elf Millionen Liter Arganöl hergestellt werden – wenig im Vergleich mit den 2,4 Milliarden Litern Olivenöl, die jährlich weltweit angeboten werden.

Arganöl ist leicht rötlich und hat einen walnussartigen Geschmack. Die Amazigh kochen damit (der Rauchpunkt liegt bei über 200 Grad Celsius) und würzen ihre traditionellen Speisen und Salate. Auch europäische Gourmets haben das marokkanische Öl schätzen gelernt. Starkoch Eckhard Witzigmann: »Das edle Arganöl ist in der Sterneküche sicher auf dem Niveau von Trüffeln, Kaviar, Austern und Walnussöl. Sein nussiges und sehr individuelles Aroma verführt zum Einsatz bei edlen Salaten, jedoch genauso bei einer ausgewogenen Julienne zu frischen Langusten. Ideal komponiert es sich mit Honig. Die Zukunft wird zeigen, wie breit dieses hochwertige Öl als Star der feinen Küche eingesetzt werden kann.« Wer dem Arganöl kulinarisch verfällt, muss tief in die Tasche greifen: Ein Liter kostet in Deutschland mindestens 60 Euro, in Marokko ein Drittel davon.

Physiologisch gilt es als äußerst wertvoll, weil es über 80 Prozent ungesättigte Fettsäuren, Vitamin A, Antioxidantien und eine Reihe von Bestandteilen mit medizinischer Indikation enthält. An der Universität von Quebec in Kanada berichtete die marokkanische Biochemie-Professorin Zoubida Charrouf, dass sie beachtliche Mengen von Alpha-Tocopherolen (Vitamin E) in Arganöl gefunden habe (620 mg/Liter): Es wirkt nachweislich gegen koronale Herzerkrankungen, Alzheimer, Prostatakrebs und Gelenkerkrankungen. Außerdem wurden in Arganöl Quercitine und Myricetine nachgewiesen, die fungizid und bakterizid wirken, also Pilze und Bakterien bekämp-

ÖL HILFT GEGEN HERZKRANKHEITEN, ALZHEIMER UND KREBS



WWW.EXOTICAOILS.COM

Links: Die Früchte der Arganie. Die Bäume auf dem kargen Boden am Rand der Sahara (u.) tragen nur alle zwei Jahre. Dennoch bilden sie die Existenzgrundlage für zwei Millionen Menschen. Aber wie lange noch? Die Arganien sind vom Aussterben bedroht

DPA

Pflanzen gehört, die direkte Sonnenglut verträgt, ist sie eine Überlebenshilfe für andere Pflanzen, die Schatten benötigen. Unter ihrer Krone wachsen Gräser und Getreide, von dem die einheimische Bevölkerung sich ernährt. Und solange die Bauern Getreide anbauen können, bleiben sie auf dem Land und wandern nicht in die Slumgebiete der Großstädte ab.

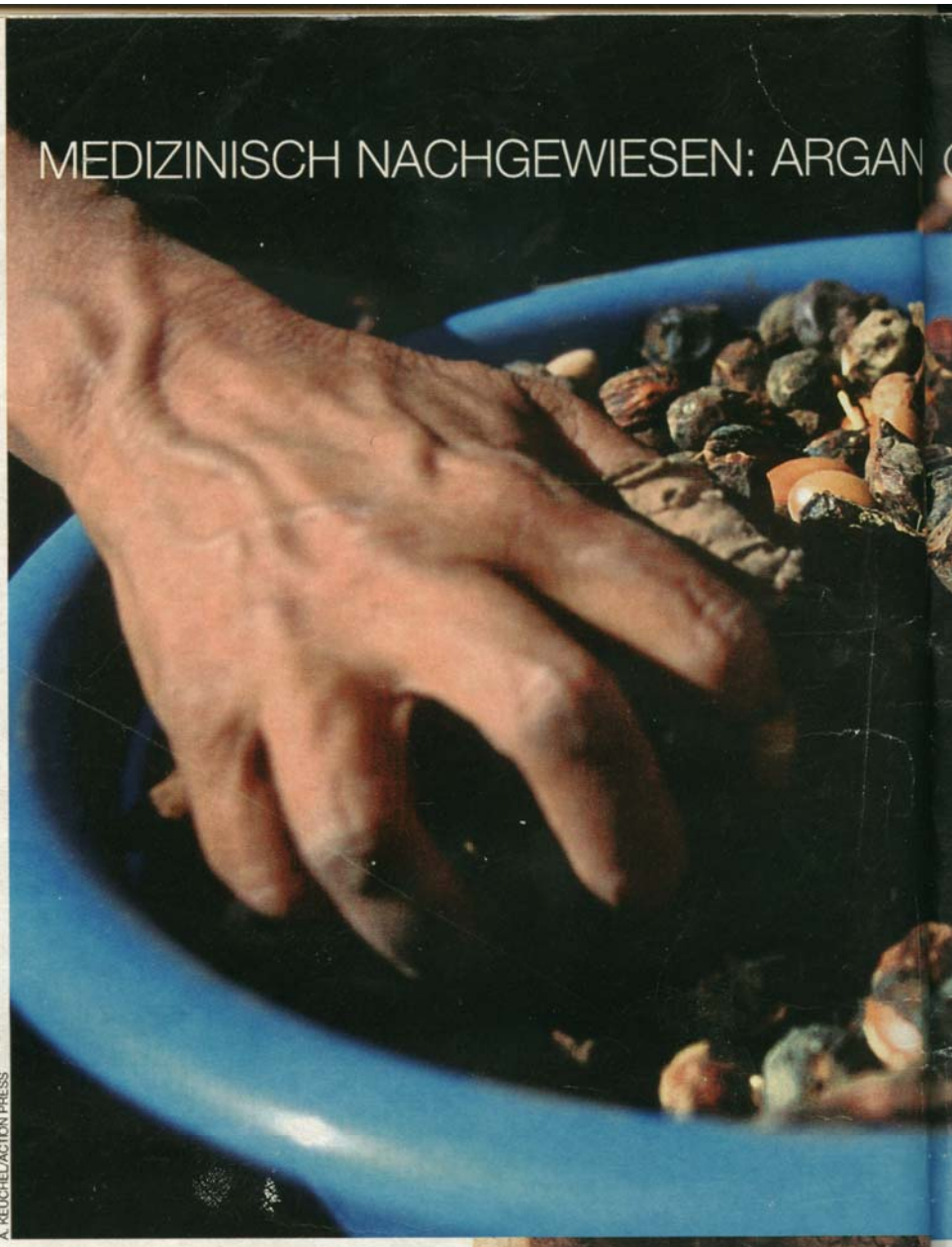
Die Arganie hat deshalb auch eine soziale und kulturelle Bedeutung. Die noch vorhandenen 20 Millionen Exemplare bilden für mindestens zwei Millionen Menschen die Existenzgrundlage. Soziologen haben herausgefunden, dass die Bäume den Berberstämmen im Südwesten Marokkos rechnerisch mehr als 20 Millionen Arbeitstage pro Jahr sichern. Umgerechnet auf europäische Verhältnisse mit rund 200 Arbeitstagen pro Person und Jahr, wären 100 000 Menschen durch den Baum vollbeschäftigt.

Die Arganie ist für die Amazigh der »Baum des Lebens«. Sie versorgt die Berberstämme am Fuß des Atlas-Gebirges und am Rande der Sahara mit fast allem, was sie benötigen: Bauholz, Brennstoff, Nahrung für Menschen und Tiere, Öl und Medizin.

Aus den dürren Ästen bauen die Berber die Gerüste für ihre Lehmhäuser, sie nutzen sie als Brennholz für die Öfen oder köhlern Holzkohle daraus. Die Blätter sind Futter für die Ziegen, und das Öl aus den Arganienkernen gilt als eines der wertvollsten Lebensmittel der Welt – in seiner Seltenheit nur noch vergleichbar mit Trüffeln. Bei seiner Herstellung entsteht Amlou, eine Paste, die der Erdnussbutter ähnlich ist und mit Honig gemischt als kalorienhaltiger, süßer Brotaufstrich dient.

Die Ernte der Arganienfrüchte im Juli, August und September ist schwierig, weil die Bäume nicht (wie etwa Olivenbäume) mit Maschinen geschüttelt werden können:

16-mal härter als Haselnüsse: Die Schale der Kerne (rechts) aus der Arganfrucht muss mit einem Stein geknackt werden. Frauen mischen aus den gemahlenen Kernen und Wasser eine Paste (unten)



A. KEUCHEL/ACTION PRESS

wächsen und enthält auch Wirkstoffe, die sogar den Alterungsprozess der Haut zu stoppen scheinen. Andere, so genannte Sterole, wirken gegen Krebs.

Im Erdzeitalter des Miozän (25 Millionen Jahre bis fünf Millionen Jahre vor unserer Zeitrechnung) entwickelte sich die Arganie zur Spezialistin für wüstenähnliche, trockene Regionen. Damals hatte sich Amerika durch die Kontinentalverschiebung endgültig von Eurasien und Afrika getrennt: Deshalb breitete sich die Arganie nur diesseits des Atlantiks aus. Sie wird bis zu zehn Meter hoch, ihre Krone erreicht einen Durchmesser von 14 Metern und ihre Wurzeln bohren sich auf der Suche nach Grundwasser bis zu 30 Meter tief in die sandige Erde.

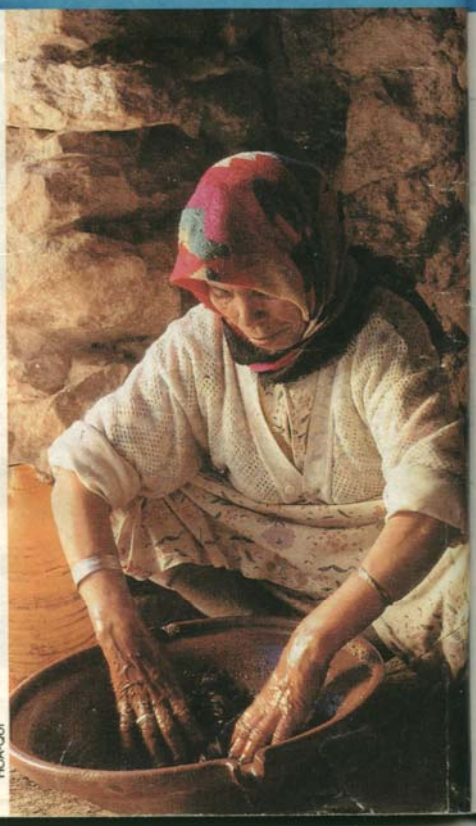
Tausende von Dornen schützen sie gegen Tierfraß, und nur die ebenfalls für dieses unwirtliche Gebiet bestens gerüsteten Dromedare können es wagen, an den Blättern zu nagen: Die dicke Hornhaut in ihrem Maul verhindert Verletzungen. Aber im Lauf der Zeit kamen auch Ziegen immer besser mit dem wehrhaften Baum klar: Sie klettern in die Wipfel und fressen Blätter und Früchte.

Die Früchte sehen aus wie gelbe Pflaumen und verbergen in ihrem bitteren Fruchtfleisch bis zu drei Kerne, die in eine extrem harte Schale (16-mal härter als Haselnüsse) gehüllt sind. Nur jedes zweite Jahr entwickelt der Arganienbaum diese Früchte – mehr Kraft für eine schnellere Fortpflanzung kann er aus den kargen Böden am Rande der Sahara nicht ziehen. Manchmal, wenn Trockenzeiten ihr das Leben schwer machen, verzichtet die Arganie ganz auf Früchte, wirft alle Blätter ab und stellt ihr Wachstum komplett ein – notfalls jahrelang. Erst neue Niederschläge erwecken sie wieder zum Leben. Sobald es regnet, treibt sie innerhalb weniger Tage wieder Blätter und später auch Blüten und Früchte aus.

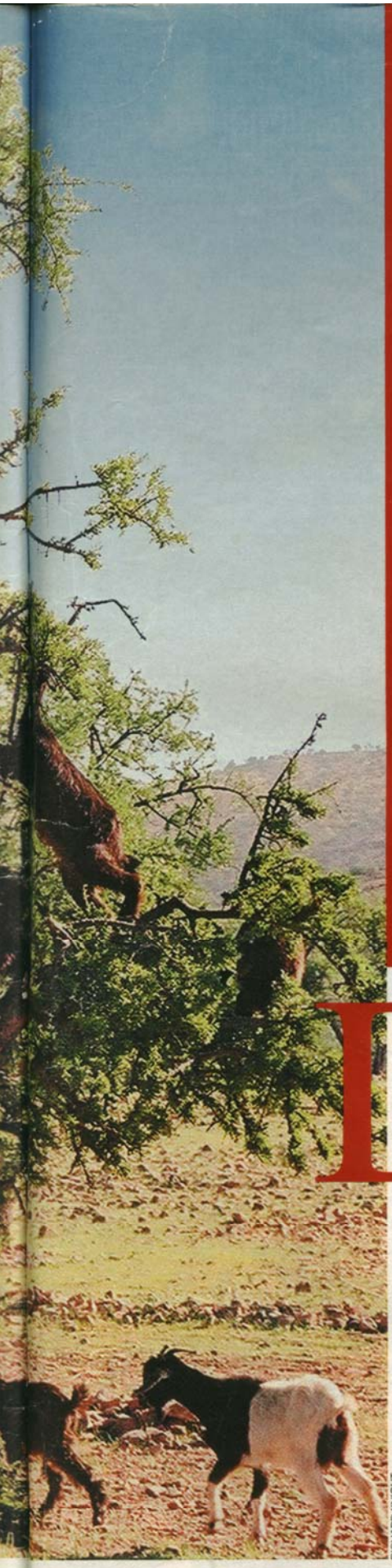
Diese langen Pausen kann sich die Arganie leisten, weil sie sehr alt wird. Meistens hat sie eine Lebenserwartung von 150 bis 200 Jahren, es wurden aber auch schon 400 Jahre alte Exemplare entdeckt.

Besonders erfolgreich in der Fortpflanzung ist die Arganie allerdings nicht: Die meisten Kerne entwickeln sich nie zu einer Pflanze. Biologen vermuten, dass überhaupt nur diejenigen Kerne eine Chance haben, die von Dromedaren oder Ziegen verschluckt werden, durch den ganzen Magen-Darm-Trakt wandern und schließlich vom Fruchtfleisch befreit ausgeschieden werden. Warum das so ist, weiß bisher niemand. Tatsache ist, dass die Wildbäume in Baumschulen kaum wachsen (weil der Samen nicht treibt) und dass es israelischen Forschern in der Wüste Negev lediglich gelungen ist, eine kleine Plantage mit geklonten Arganien aufzubauen. Seltsamerweise wachsen sie besser, wenn sie mit Brackwasser versorgt werden statt mit Frischwasser.

Arganien sind wie geschaffen dafür, als grüner Schutzwall das weitere Vordringen der Wüste zu verhindern. Ihr tiefgründendes Wurzelwerk bewirkt, dass der Boden bei Sandstürmen nicht einfach weggeweht oder bei den seltenen, aber heftigen Regenfällen weggespült wird. Zudem leitet es das Regenwasser in den Untergrund, das ansonsten an der Oberfläche durch die Wadis abfließen würde. Weil die Arganie zu den wenigen



HOA-QUI



RICHARD KNIGHT

MEDIZIN ZUM PFLÜCKEN

Aus den Samen des Argan-Baums in Marokko wird das teuerste Öl der Welt gewonnen. Seine Inhaltsstoffe machen es zu einem der wertvollsten Lebensmittel – und seine Heilkraft verblüfft selbst die Forscher

VON MICHAEL KNEISSLER

Der Ort Tamlast südlich der marokkanischen Hafenstadt Agadir war ein friedliches Dorf. Die Männer weideten ihre Ziegen in den umliegenden Arganienwäldern, die Frauen sammelten die Früchte des Baumes und pressten daraus das wertvolle Arganöl. So ging das schon seit vielen Hundert Jahren.

Aber Anfang letzten Jahres war es mit der Ruhe vorbei. Planierraupen frästen Schneisen in die Arganienwälder. Als die Dorfbewohner protestierten, stürmten Polizisten den Ort und nahmen elf angebliche Rädelsführer fest, die dem Berberstamm der Amazigh (»Freie Menschen«) angehörten. Die Amazigh (ausgesprochen: Amasirr) hatten dagegen demonstriert, dass 15 000 seltene Arganienbäume für eine neue Mülldeponie der Großstadt Agadir geopfert werden.

Die Arganie ist vom Aussterben bedroht. Es existieren nur noch etwa 20 Millionen Bäume – und zwar ausschließlich in der südwest-marokkanischen Region Souss-Massa-Draa, auf einem Gebiet von gerade mal 8000 Quadratkilometern, halb so groß wie Schleswig-Holstein. Früher bedeckten die 25 Millionen Jahre alten Arganienhaine große Flächen Nordafrikas und Südeuropas. Die Unesco (eine Organisation der Vereinten Nationen für Bildung, Wissenschaft und Kultur) hat das Arganiengebiet Marokkos 1998 zum Biosphären-Reservat erklärt. Nicht nur, weil der Baum so selten geworden ist, sondern auch, weil er die Kultur und das Leben der über zwei Millionen Amazigh-Berber in dieser Region beeinflusst wie keine andere Pflanze. Hinzu kommt, dass moderne Ethno-Pharmazeuten den Substanzen der Arganie eine hohe Wirksamkeit gegen Hautkrankheiten, Rheuma und Herzkrankheiten zusprechen. Die Pflanze (lateinischer Name: Argania spinosa) zählt wie Guarana oder Lichi zu den Seifenbaumge-