

Delikatesse

Teure Tropfen, Schlag auf Schlag



© Sabine Bungert

Die Argannuss ist 15-mal so hart wie eine Haselnuss. Die marokkanischen Frauen schlagen jede einzeln mit einem Stein auf und müssen genau die Naht treffen

- > Lachs-Tatar
- > Lauwarmer Spargelsalat
- > *stern*-Wein-Tipp

Von Eva Dülligen

Es stammt aus dem Hohen Atlas, und seine Quelle sind Bäume, die unter dem Schutz der Unesco stehen. Arganöl ist eine Delikatesse, die bei Köchen als kulinarische Wunderdroge gilt. Seine Herstellung ist extrem beschwerlich.

Tiskeji, Marokko, Hoher Atlas, 200 Einwohner. Dattelpalmen, Feigenbäume und Kakteen säumen die Gassen. Jeder Schritt wirbelt Staub vom Boden. Magere Hunde und Ziegen schlagen sich in die Büsche. Berber in hellbeigen Kapuzenmänteln sitzen rauchend vor fensterlosen Lehmhäusern. Zum Arganöl? Die Männer deuten auf einen dunklen Tunnelgang, durch den man sich tastet. Eine stolprige Treppe hoch, ein Schritt durch eine Zedernholztür, und man steht im Mittelalter. Berberinnen sitzen im Kreis auf Ziegenwollteppichen. 40 Grad Celsius treiben Schweißperlen auf die Gesichter.



In Europas feinen Restaurants ahnt der Esser nichts von den Mühen, die hinter den Gerichten stecken, die neuerdings so gepriesen werden: **Argan**-parfümierte Hummerschwänze, Jakobsmuscheln mit **Argan**-Vinaigrette - erst in Paris, dann in London, jetzt auch in Deutschland. **Argan**, das Öl der Atlas-Beduinien, hat Konjunktur.

Aus 30 Kilo Samen einen Liter Arganöl

Die es herstellen, haben platte Finger. Mit einem Stein zerschmettern die Frauen die Schalen der Nüsse, aus denen sie drei Samen klaben, so groß wie Sonnenblumenkerne. 15-mal so hart wie eine Haselnuss ist die Argannuss, die man zum Öffnen genau auf der Naht treffen muss. Was nicht immer gelingt. Ein Knochenjob. Immerhin: "Unsere Frauen sind jetzt in einer Kooperative", sagt Mohammed Atbir, Bürgermeister von Tisjeji. "Vor zehn Jahren mussten sie den Liter Arganöl für einen Euro verschern. Heute verdienen sie ein Vielfaches."

Tausende von Samen rösten die Frauen überm Feuer. In einer Handmühle mahlen sie sie mühsam zu einer Paste und formen daraus kleine, braune Kuchen, übergießen sie mit Wasser und kneten sie, bis sich das Öl herauslöst. "Aus 30 Kilo Samen gewinnt man einen Liter Arganöl", sagt Atbir.



© Sabine Bungert

Die Nuss des Arganbaums enthält drei Kerne, die zunächst über Feuer geröstet und dann in einer steinernen Handmühle zu Brei gemahlen werden. Damit ist aber noch nicht genug des Knochenjobs

Universell einsetzbar

Im Gegensatz zu Europa, wo man das "flüssige Gold Marokkos" nur tröpfchenweise und bei Meeresfrüchten einsetzt, nehmen Berber ihr Öl gern zu Couscous und Fleisch. Zenid, 54, zum Beispiel. Der Koch kippt gleich mehrere Gläschen voll in die Eisenpfanne und schmort Lammfilets darin. "Es kostet ja nur einen Bruchteil von dem, was ihr in Europa bezahlt", sagt er. Der Berber kocht in seinem Lokal "Chez Zenid", nicht weit von Tiskeji. Der feine Nussgeschmack des Arganöls überdeckt das animalische Aroma des rosa gegarten Lammfleischs. Im Couscous tritt die Sesamseite des Arganöls in den Vordergrund. "Seit ich so groß bin", erklärt Zenid und balanciert die flache Hand knapp einen Meter überm Boden, "esse ich dieses Öl, und es ist mir noch keinen Tag langweilig geworden."

Am liebsten isst Zenid es schon zum Frühstück - mit Honig von eigenen Bienen. Nacheinander taucht er das frische Fladenbrot in Öl, gehackte Mandeln und Orangenblütenhonig. Weiche Nussaromen im Öl federn die Honigsüße ab und heben den Mandelcharakter.

In Deutschland zahlt man 80 Euro pro Liter

Schätzungsweise elf Millionen Liter Arganöl werden jährlich produziert, im Vergleich zu rund drei Milliarden Litern Olivenöl eine kleine Ausbeute. Doch mindestens zwei Millionen Marokkaner leben von dem Öl, das in Deutschland 80 Euro pro Liter und mehr kostet. Quelle ist die Arganie, ein skurriler Baum, der breiter ist als hoch und in seiner Krone einen Durchmesser von 14 Metern haben kann. Er wächst auf dem Steppenboden im Südwesten Marokkos und im Hohen Atlas. "Man hat versucht, den Baum in Israel und Algerien zu kultivieren. Heraus kamen mickrige Exemplare. Und Früchte hatten sie gar nicht", sagt die Biologin Mina Ait El Moudden, 42. Die Berberin sieht den Baum durch Abholzung und Überweidung bedroht. Bedeckten Arganien einst große Flächen Südeuropas und Nordafrikas, wachsen heute nur noch 21 Millionen Exemplare, und das nur im Südwesten Marokkos.



© Sabine Bungert

Warmes Wasser löst das Öl aus dem Brei, der dazu von Händen kräftig geknetet werden muss

Deshalb hat die Unesco vor acht Jahren 8000 Quadratkilometer Arganland zum Biosphärenreservat erklärt. Kein leichtes Unterfangen, eine Fläche von fast der Größe Korsikas dauerhaft zu überwachen: "Es gibt einfach zu wenige, die gezielt vorgehen gegen das Abholzen und die Nomaden, deren Ziegen die Bäume kahl fressen", sagt die Biologin. Dabei ist die Bedeutung der Arganie nicht zu unterschätzen: Sie stemmt sich nämlich gegen die Westsahara. Bis zu 30 Meter treibt der Baum seine Wurzeln in die Tiefe und hält den Boden bei Sandstürmen fest.

Zwischen Juli und September lesen die Berber die Früchte per Hand vom Boden. Sie vom Baum zu ernten wäre so, als bestiege man einen Kaktus. Mit Tausenden von Dornen versucht sich der Arganbaum vor Tierfraß zu schützen. "Allerdings ist die Maulhornhaut der Dromedare so dick, die könnten Glas fressen, ohne sich zu verletzen", erklärt Ait El Moudden.

Bezugsquellen

www.argan-oil.de;
www.argandor.de

Wie kommen die Kerne aus den Ziegen?

Aber auch Ziegen haben gelernt, zwischen den Dornen Blätter und Früchte abzurupfen - ständig sieht man die Kletterkünstler käuend in den Ästen. Es gibt keinen größeren Streit unter **Argan**-Experten als den um die Ziege und den Baum: Die Biologin Ait El Moudden glaubt, die Auslichtung des Blätterwerks schade den Bäumen. Andere hingegen schätzen die Ziege; durch das Ausscheiden der unverdaulichen Kerne besorge sie die Verbreitung der Arganien. Die Anbieter wiederum fürchten diesen Kötel-Mythos. Keiner will bestätigen, dass manche Berberinnen die Argannüsse aus dem Ziegenkot herauspulen, um sie für die Ölherstellung zu verwerten. Manchmal wird auch behauptet, die Wiederkäuer spuckten den harten Kern aus - bevor er in die Mühlen der Verdauung gerät.



© Floris Leeuwenberg / TCS

Mundräuber und Erntehelfer: Die Ziegen fressen die Arganien kahl - aber sie besorgen auch das Pflücken

Nicht minder delikat ist das Thema "Fälschungen". An den Straßen durch den Atlas tauchen immer wieder Gestalten auf, vor sich wacklige Campingtische mit Literflaschen, goldgelb gefüllt. "Verbrecher. Die vergiften ahnungslose Touristen", sagt Mohammed El Karz. Der Wasserbauingenieur hat Grund zur Wut. Seit zwei Jahren verkauft er biozertifiziertes Arganöl auf dem deutschen Markt. Sein Argand'Or wurde 2005 auf der Nürnberger "Biofach" zum "Produkt des Jahres" gewählt.

Argan-Presskuchen in Sonnenblumenöl

Stichprobe bei einer Billigflasche vom Straßenhändler: Schon beim Öffnen verbreitet sich ein ranziger Geruch. "Frittierölvariante", erklärt El Karz, "funktioniert nach dem 50:50-Prinzip." Dabei wird maschinell hergestelltes Arganöl mit gebrauchtem Frittieröl verschnitten. Andere legen wochenlang **Argan**-Presskuchen in Sonnenblumenöl, bis es die Aromen des Originals annimmt.

Die wirtschaftliche Situation Marokkos weckt Verständnis für solche Gaunereien. Mehr als 20 Prozent Arbeitslosigkeit plagen das Land. Unter König Hassan II. waren noch weniger als die Hälfte der Haushalte ohne Stromversorgung. Ab 1999 bescherten Strukturprogramme seines Sohns und Nachfolgers Mohammed VI. den dezentralen Regionen immerhin einen dünnen Draht zum Rest der Welt.

Datenbank mit den besten *stern*-Rezepten

stern.de/rezepte

Marokko ist ein Baum

In Tiskeji haben die Berberinnen ihr Tagwerk beendet; heute gibt es ein Fest zu Ehren des Arganbaums. Auf dem Dorfplatz brutzelt Hühner- und Ziegenfleisch in riesigen Tongefäßen. Da drin garen Eintöpfe, denen immer wieder ein Schuss Arganöl beigegeben wird. Zwei festlich gekleidete Mädchen stehen auf dem Platz und singen. Das eine streckt die Arme von sich und symbolisiert einen Arganbaum. Das andere fragt: "Warum weinst du, Arganbaum, was fehlt dir?" - "Ich brauche jemanden, der mich vor den Feinden schützt. Vor der Trockenheit und vor den Menschen", übersetzt Bürgermeister Atbir.

Als die Sonne träge hinter den Atlasbergen abtaucht, werden frischer Pfefferminztee und Mandelgebäck verteilt. Frauen und Männer sitzen getrennt auf bestickten Samtkissen. "König

Hassan hat einmal gesagt: Marokko ist ein Baum, der seine Wurzeln in Afrika hat und seine Äste nach Europa ausstreckt", erzählt Mohammed Atbir.

Die Arganie hat es vorgemacht.