

*Chafeai El Mellouki*

## Arganöl

Das Arganöl gilt als eines der wertvollsten Öle der Welt. Es wird traditionell von Berberfrauen in Marokko hergestellt. Doch diese Tradition ist in Gefahr.

### Ein seltener Baum

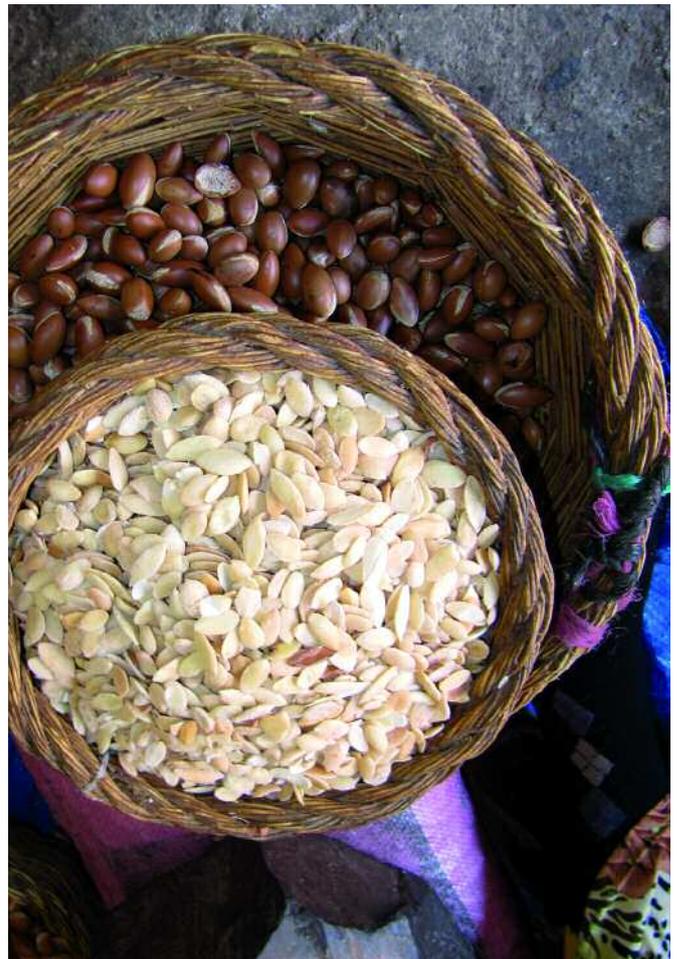
Den Arganbaum (*Argania spinosa* L.), auch „Baum des Lebens“ genannt, findet man nur im Südwesten Marokkos, auf einem Gebiet von rund 8 000 Quadratkilometern, und noch immer wirft er unter Forschern viele Fragen auf. Die Wissenschaftler vermuten, dass das besondere Atlantikklima, die naheliegende Wüste und die spezielle Bodenbeschaffenheit das Geheimnis dieses Wunders der Natur ausmachen. 1998 erklärte die Unesco das Gebiet der Arganwälder, die sogenannte „Arganeraie“, zum Biosphärenreservat.

### Ein wertvolles Öl

Arganöl besteht zu über 80 % aus ungesättigten Fettsäuren, hauptsächlich aus Öl- und Linolsäure. „Das flüssige Gold Marokkos“ wird besonders in der Gourmet-Küche, zunehmend aber auch in der Hautpflege verwendet.

In Rabat an der Universität ist das Arganöl Gegenstand wissenschaftlicher Forschung. So hat man dort herausgefunden, dass Arganöl in der Lage ist, den Lipidstoffwechsel positiv zu beeinflussen und damit Einfluss auf das Risiko von Herzgefäßkrankheiten nehmen kann. Die enthaltenen Tocopherole sind wirksame Antioxidantien und der hohe Anteil an Squalen schützt möglicherweise vor Hautkrebs. Auch die enthaltenen Sterole zeigen antikarzinogenes Potenzial und helfen außerdem, den Cholesterinspiegel zu senken.

Auf der Haut hilft Arganöl, die Wasser-Lipid-Schicht aufzubauen, so dass die Hautzellen besser mit Nährstoffen versorgt werden. Durch das Vitamin E im Öl werden zudem freie Radikale neutralisiert und so wird das Bindegewebe geschützt. Damit beugt Arganöl der Austrocknung vor und fördert Straffung und Geschmeidigkeit der Haut. Die schützenden und feuchtigkeitsspendenden Eigenschaften beugen im Besonderen Akne und Hautallergien vor und helfen bei geschädigter und alternder Haut.



Arganfrüchte und die herausgelösten Mandeln.

### Die Frauen-Kooperativen

Jahrhundertlang wurde das Arganöl in Handarbeit von den Berberfrauen hergestellt. In den 1990er-Jahren förderte das marokkanische Königshaus ein Projekt der GTZ (Deutsche Gesellschaft für Technische Zusammenarbeit) zur Unterstützung der Berberfrauen. Dieses Projekt half den Frauen unter anderem bei der Entwicklung von Organisationsstrukturen. In der Folge entstanden zahlreiche Arganöl-Kooperativen, die einige Jahre lang recht erfolgreich wirtschafteten.

Die Tage der Arganöl-Kooperativen jedoch scheinen gezählt: Was mit einem noblen Gedanken begann, hat sich im Laufe der Zeit zu einem Wettlauf gegen die Natur und zu einem reinen Kosten-Nutzen-Wettbewerb entwickelt, in dem vor allem die Frage „Wie kann das meiste Öl unter den günstigsten Produktionsbedingungen verkauft werden?“ zählt. Wer bleibt dabei auf der Strecke: Sind es die Bäume, die Frauen oder der Kunde?

2003 wurde von vier Kooperativen eine GIE (groupe-ment d' intérêt économique = Interessengemeinschaft) gegründet, um die Vermarktung und den Verkauf des Öls weltweit zu übernehmen. Statt jedoch den Kooperativen

bei Vermarktung und Absatz des Arganöls zu helfen, begann dieses Unternehmen im Laufe der Zeit, selbst Arganöl zu produzieren. Dadurch wurden einige Mitglieder mit ihrem Wunsch nach Beteiligung am Geschäft umgangen. Alle Exportgenehmigungen wurden nun direkt über das Unternehmen abgewickelt, und die Kunden wendeten sich bald vorrangig direkt hierhin. Zwei Kooperativen aus der Region Essaouira trennten sich daraufhin von diesem Unternehmen, wurden jedoch durch vier neue Mitglieder ersetzt.

Letztendlich findet zunehmend ein Kampf statt von finanziell gut ausgestatteten Unternehmern gegen mittellose Bauern, die täglich um ihre Existenz kämpfen müssen. Allzu oft werden die Ansprüche und Bedürfnisse der armen Erzeuger übergangen. Daher ist es wenig verwunderlich, dass die Frauen über die Jahre skeptisch und misstrauisch geworden sind. Sie hatten sich eine kontinuierliche Arbeit gewünscht, die sie mit Stolz und Würde in einer kleinen Genossenschaft erfüllen können. In einer solchen Gemeinschaft können sie sich auch über Probleme in der Familie austauschen und dabei gleichzeitig in den Genuss von Bildung und angemessenen Lohn kommen. Dadurch erhält die Bildung in diesen Regionen einen höheren Stellenwert, die Frauen sind stolz, wenn ihre Kinder zur Schule gehen und nicht auf dem Feld arbeiten. Die Frauen aus den ländlichen Gebieten werden außerdem unabhängiger weil sie eigenes Geld verdienen und so innerhalb der Familie mehr Wertschätzung erlangen.

Die Wirklichkeit sieht jedoch zunehmend anders aus und ihre Existenzen werden von mehreren Faktoren bedroht:

1. Spekulanten kaufen sämtliches Saatgut auf und hoffen darauf, dass es zu Produktionsengpässen kommt, weil sie so von steigenden Preisen profitieren.
2. Die so genannte „Novel Food Notification 258/97“ können nur Unternehmen mit Sitz in der EU beantragen, um Arganöl einzuführen. Dies verzerrt den Wettbewerb und widerspricht den Prinzipien des freien Marktes.
3. Kleine Fabriken, die die Samen erwerben und industriell verarbeiten lassen sind für potenzielle Abnehmer preislich interessanter, die Qualität rückt in den Hintergrund. Kooperativen, die Qualität und den Grundgedanken eines fair und nachhaltig produzierten Produkts mit dem Namen Arganöl verknüpfen, bleiben jedoch auf der Strecke.
4. Das traditionelle Arganöl, das mit Wasser verarbeitet und innerhalb von sechs Monaten ranzig wird, wird oft von ausschließlich profitorientierten Geschäftsleuten importiert und vertrieben. Das Öl kann günstig in Marokko erworben werden und wird dann teuer weiterverkauft – ein sehr lukratives Geschäft. Aufgrund strenger EU-Hygiene-Normen unterliegt dieses Öl allerdings einem Verkaufsverbot, an das sich einige Händler jedoch nicht

halten. Andere wiederum strecken dieses verbotene Erzeugnis mit wenigen Litern guter Ware und unterlaufen mit deren Papieren die EU-Richtlinien.

5. Einheimische Nutztiere wie Kamele und Ziegen ernähren sich von der Frucht und den Blättern des „Baums des Lebens“.

Die Punkte 3 und 4 erklären, wie es zu extremen Preisunterschieden in Deutschland kommt.

### Ein aufwändiger Prozess: die Ölgewinnung

Um einen Liter naturbelassenes Arganöl herzustellen, werden circa 30 Kilogramm Afiach (Arganfrucht) mit einem Preis von etwa 0,40 Euro pro Kilogramm benötigt. Die Früchte werden dazu per Hand vom Boden aufgelesen: Den Baum kann man nicht schütteln, denn das Holz ist zu spröde und Dornen verhindern eine Handlese am Baum. Außerdem tragen die Bäume gleichzeitig Früchte und Blüten, das Abschlagen würde die Blüten und damit die nächste Ernte schädigen.

In jeder Nuss befinden sich zwei bis drei Mandeln. Aus den 30 Kilogramm Nüssen werden etwa zwei Kilogramm Mandeln per Handarbeit gewonnen. Dazu werden nach kurzer Trocknung der Früchte in der Sonne das reife Fruchtfleisch und die Schale entfernt. Faule Kerne werden dabei aussortiert, damit der Geschmack des Öls nicht beeinträchtigt wird. Eine Arbeiterin benötigt für den Prozess etwa zwei Tage und wird dafür mit 5,90 Euro entlohnt.



Die Nüsse werden von den Frauen in Handarbeit aufgebrochen.

Bei der traditionellen Gewinnung des Öls werden die Nüsse mit Steinen aufgebrochen, in Lehmöpfen luftgetrocknet und ggf. bei geringer Hitze leicht geröstet. Die Kerne werden dann zu einem braunen Teig zerrieben. Aus der entstandenen öligen Paste wird durch ständiges Kneten und Zugabe von lauwarmem Wasser das Öl ausgetrieben und in ein Gefäß dekantiert. Vor dem Abfüllen wird das Öl gefiltert. Das so gewonnene Öl enthält viele wertvolle Inhaltsstoffe, ist allerdings nicht sehr lange haltbar. Da es nicht den Hygienestandards entspricht, darf es nicht in die EU importiert werden. Die Kooperativen arbeiten heute daher mit kleinen Maschinen, um das Öl zu pressen und zu filtern.

Die Fabriken kaufen fertige Samen für etwa 3 Euro pro Kilogramm, ein Preis der nicht ausreicht, um die Existenzgrundlage der Frauen und ihrer Familien zu sichern. So werden die Kooperativen zu reinen Rohstofflieferanten, während der Hauptanteil der Wertschöpfungskette bei den Verarbeitern und den Verkäufern liegt. Die Qualität dieses maschinell gepressten Öls entspricht oftmals nicht den erwarteten Qualitätsstandards, da die Mandeln vorher nicht ausgelesen werden.

## Fazit

Beim Kauf von Arganöl ist es also besonders wichtig, auf die Herkunft zu achten: Nicht nur, um ein hochwertiges Öl zu erhalten, sondern auch um die Berberfrauen mit ihren Familien zu unterstützen und um das Biosphärenreservats der Arganwälder in Marokko zu schützen.

### *Chafeai El Mellouki*

Dipl.-Pol., Grundschullehrer, Kontaktler für den arabischen Raum im Bereich Projektmanagement, Consulting und Internationaler Handel.  
Kontakt: Chafeai.elmellouki@gmail.com

*der Autor*

#### Literatur:

- Krist S, Buchbauer G, Klausberger C. Lexikon der pflanzlichen Fette und Öle. Wien, New York: Springer 2008.
- Nill D, Böhner E. Wertschöpfungsketten zum Erhalt der biologischen Vielfalt für Landwirtschaft und Ernährung. Eschborn: Deutsche Gesellschaft für Technische Zusammenarbeit (GTZ) GmbH 2006.

[www.forum-essenzia.org](http://www.forum-essenzia.org)

Immer aktuell: Unsere Homepage ist rundum erneuert und für Smartphones optimiert. Hier erfahren Sie alles über die Aktivitäten und das Angebot von FORUM ESSENZIA e.V.!

*Ruth von Braunschweig*

## Kardamomöl – Stimmungsaufheller für die Seele



*Die grünen Kapseln enthalten den duftenden Samen.*

**Kardamom ist eine bemerkenswerte Pflanze mit einem erstaunlichen ätherischen Öl. Sein intensiver, medizinischer Duft ist etwas gewöhnungsbedürftig, aber es ist tatsächlich ein Multitalent, ob bei Erkältungskrankheiten, Bauch- oder Herzproblemen. Als Hautpflegeöl rückt es unter anderem pathogenen Keimen oder Fehlbesiedelungen der Haut zu Leibe. Seine seelisch aufhellenden Eigenschaften sind beeindruckend und darin liegt wohl auch seine besondere Stärke.**

### Heilpflanze und Gewürz

Kardamom gehört zu den wichtigsten Heil- und Gewürzpflanzen und spielt in der ayurvedischen Medizin eine bedeutende Rolle. Traditionell wird Kardamom dort seit tausenden von Jahren als Gewürz und als Heilmittel bei Verdauungsproblemen, Atemwegserkrankungen oder Herzkreislaufproblemen verwendet. Außerdem unterstützt er die Harnwegsorgane, denn er wirkt leicht harntreibend und mild entwässernd (aquaretisch).

Kardamom gehört gleich nach Vanille und Safran zu den kostbarsten Gewürzen. In Indien gab man ihm daher auch den Namen „König der Gewürze“. Die grünen Kapseln spielen nicht nur in Indien und Indonesien, sondern auch in den in arabischen Ländern als Gewürz eine wichtige Rolle. Hier wird er u. a. zum Würzen des beliebten arabischen Kaffees verwendet. In Schweden und Finnland ist er ein typischer Bestandteil in süßen Backwaren (z. B. Kanelbulle) und im schwedischen Glühwein (Glögg). Bei uns wird er hauptsächlich in der Weihnachtsbäckerei verwendet.