

Arganöl

Das flüssige Gold Marokkos

Eines der kostbarsten Öle stammt aus dem Küstengebiet zwischen Agadir und Essaouira: Arganfrüchte werden hier von Berberfrauen nach traditioneller Art von Hand verarbeitet.

von

Claudia Diemar

9.10.2015, 05:30 Uhr

Mit leuchtend blauen Berberaugen strahlt die alte Memes die Besucher an. Der Raum, in dem etwa ein Dutzend Frauen auf dem Boden sitzen, ist kühl und sauber. Die Wände sind mit Ölfarbe bemalt und zeigen in naiver Malerei einen Hain von sattgrünen Bäumen. Auf dem Boden liegen Schilfmatten. Die Frauen schwatzen und lachen, während ihre Hände immerfort in Bewegung sind. Mit runden Steinen klopfen sie in beeindruckender Geschwindigkeit die Schalen der Arganfrüchte auf.

«Gabe Gottes»

«Teck, teck, teck», klingt das Geräusch dazu – als ob Spechte hämmern würden. Jede Nuss birgt einen bis drei Mandelkerne. Die Schalen brechen auf, und die winzige Mandel, etwa so gross wie der Nagel eines kleinen Fingers, kommt zum Vorschein. Etwa ein Kilogramm Mandeln gewinnt jede Arbeiterin im Lauf eines Tages. Fünf bis acht Kilogramm Mandeln ergeben einen Liter Öl. Oder anders gesagt: Rund dreissig Kilogramm Früchte, also die gesamte Ernte eines Arganbaums, sind nötig für einen Liter des bernsteinfarbenen Öls. Dessen nussiger Geschmack entsteht durch das Rösten der Kerne vor der Pressung.

Arganöl ist seit Jahren höchst gefragt in der Gourmetküche und der Kosmetikherstellung. Das Öl enthält viel Vitamin E, hat einen hohen Anteil an Antioxidantien, soll den Cholesterinspiegel senken und besteht zu über 80 Prozent aus ungesättigten Fettsäuren. Anders als etwa die Oliven, die rund ums Mittelmeer gedeihen, wächst der Arganbaum ausschliesslich im Südwesten Marokkos, im Hinterland der Küste zwischen Agadir und Essaouira.

«Gabe Gottes» nennen die Berber das genügsame Gewächs. Kaum etwas sonst gedeiht in der kargen Gegend. Doch schon immer haben die Berber Öl für den Hausgebrauch hergestellt. Dann kam der sogenannte Fortschritt, und die Früchte wurden mechanisch unter grosser Hitzeeinwirkung gepresst. Dabei verliert das Öl viel von seiner Qualität. Ausserdem hat bei dieser Produktionsmethode die Bevölkerung so gut wie keinen Anteil an der Wertschöpfung.

Von ferne könnte man die Bäume im welligen Hügelland mit der rötlichen Erde für Oliven halten. Aber es fehlt der silbrige Schimmer. Die Blätter des Arganbaums sind von einem intensiven Grün, sofern nicht gerade eine extreme Trockenperiode dem Baum zugesetzt hat. Bis zu fünfzehn Meter hoch

können die dornigen Riesen aufragen, manche Krone bringt es auf einen Umfang von siebzig Metern. Der Arganbaum ist gut an das semiaride Klima angepasst. Dennoch war sein Bestand in Gefahr. Überweidung durch Ziegen und Kamele sowie das Fällen zur Brennholzgewinnung liessen die Bestände schrumpfen. 1998 hat die Unesco daher die verbleibenden Argan-Kulturen zum Biosphärenreservat erklärt. Seither unterstützen auch internationale Hilfsorganisationen den Aufbau von Frauenkooperativen, die sich als Kollektiv um die schonende Verarbeitung der «Gabe Gottes» kümmern.

Arganöl-Kooperativen

«Ajddigue» (berberisch für «Blume») ist eine solche Kooperative. Sie wurde 1998 von Zoubida Charrouf, Chemieprofessorin an der Universität von Rabat, gegründet. Über Jahre hatte die Wissenschaftlerin zuvor die Eigenschaften des Arganöls untersucht. Der Betrieb nahm seine Arbeit mit sechzehn Frauen auf, heute sind Dutzende von Mitarbeiterinnen in den Produktionsprozess im Weiler Tidzi eingebunden. Doch Madame Charrouf gründete längst weitere Kooperativen, etwa die in Tamanar, die für ihre Produkte mit dem internationalen Slow-Food-Award ausgezeichnet wurde. Mehr als 800 Frauen sind allein durch Zoubida Charrouf beschäftigt.

«Viele Arbeiterinnen sind nicht mehr wiederzuerkennen, sobald sie Mitglied einer Kooperative sind. Sie legen ihre Schüchternheit ab, gewinnen an Stolz und selbstbewusstem Auftreten», erklärt Geschäftsführerin Knabo. Knapp fünfzig echte Kooperativen, in denen die Mitarbeiterinnen direkten Anteil an der Wertschöpfung haben, gibt es inzwischen im Südwesten Marokkos.

Die Frage, ob auch Männerkooperativen denkbar seien, löst bei Knabo einen Lachanfall aus. Nein, das sei wegen mangelnder Sorgfalt nur schwer vorstellbar, gibt sie kund. Das kann auch Felicitas Christ bestätigen, eine Deutsche, die in Essaouira einen baufälligen Hamam aus dem 17. Jahrhundert kaufte und sorgsam renovieren liess. Darüber baute sie Marokkos erstes zertifiziertes Bio-Hotel mit Solarheizung und gesunder Küche. Wer will, kann im Hotel Lalla Mira nicht nur ein orientalisches Baderitual samt Massage mit Arganöl erleben, sondern auch eine Tour zu den fleissigen Nussknackerinnen buchen.

Ebenso bieten zahlreiche Reiseveranstalter Ausflüge zu den Kooperativen an. Die Fahrt lohnt sich auf jeden Fall, zum einen wegen der attraktiven Küstenlandschaft, bei der sich lange Strände, hohe Dünen und raue Felsküste abwechseln. Zum anderen aber, weil die Reisenden durch den Kauf eines Fläschchens Arganöl als Mitbringsel einen direkten Beitrag zur Existenzsicherung der Berberfamilien leisten. Denn wie die alte Memes den Besuchern beim Abschied erklärte: «Arm ist nur, wer nichts zu schenken hat.»