

Argannüsse werden von Hand vom Fruchtfleisch befreit und anschließend geknackt. Erst dann kann aus dem in den Kernen befindlichen Samen Öl gewonnen werden.

Baum der Hoffnung

Global steigt der Absatzmarkt für Arganöl. Gleichzeitig schrumpft das Anbaugebiet des Arganbaums. Dabei bietet die Ölgewinnung für Marokkanerinnen die Möglichkeit, sich ein Auskommen zu erwirtschaften.

Text: Diana Laarz, Fotos: Sascha Montag

Foto: Sascha Montag | maurities images / YavuzSariyildiz / imageBROKER

Ahmed Handour wuchs mit neun Brüdern und zwei Schwestern in einem marokkanischen Dorf auf. Ahmeds Vater reiste viel, und ein paarmal brachte er bei seiner Heimkehr ein Öl mit. Der Junge Ahmed ahnte schon, dass dieses Öl etwas Besonderes ist. Es duftete nussig und zugleich fruchtig, ein bisschen süß. Ahmed Handour hat dieses besondere Öl nie vergessen: das Arganöl.

Gut 30 Jahre später steht Handour in einer Hotelküche im westmarokkanischen Essaouira, Hunderte Kilometer von seinem Heimatdorf entfernt. Das „Heure Bleue" ist eines der besten Hotels der Stadt, und Handour ist der Chefkoch.

Ahmed Handour gibt geröstete Mandeln, Honig und Arganöl in einen Mixer. Die zähflüssige Masse, die entsteht, heißt „Amlou", ein süßer Aufstrich. Der Chefkoch plant für das Dessert am Abend „Tiramlou", die marokkanische Variante des Tiramisus. Ein süßer Traum aus Biskuit, Mascarpone – und dem unverwechselbaren Geschmack nach Argan. Als Ahmed Handour Chefkoch wurde, trieb ihn vor allem dieser Gedanke an: „Wie kann man das Arganöl in der Küche noch vielfältiger einsetzen?" Seitdem gibt es im „Heure Bleue" nicht nur „Tiramlou", sondern auch in Arganöl mariniertes Wolfsbarsch-Filet, Argan-Vinaigrette und Arganöl an Rinderbraten.

Vom Dorf auf den globalen Markt

Dass die Frucht des Arganbaums eine kostbare Flüssigkeit enthält, wissen die Menschen im Norden Afrikas schon seit Jahrhunderten. Die Amazigh, die indigenen Völker der Region – im Westen auch als Berber bekannt –, gewannen das Öl seit jeher mühsam von Hand. Sie tunkten zum Frühstück ihr Brot darin. Was übrig blieb, verteilten sie auf Haut und Haare. Sie wussten, dass das Öl gegen trockene Haut, Ekzeme und Haarausfall hilft.

Doch was lange eine lokale Tradition war, wird immer mehr zu einem weltweit gefragten Produkt, beliebt in der Küche und in der Kosmetikindustrie. Das geschmeidige Öl gilt als der nächste große Wurf auf dem Anti-Aging-Markt. Für Marokko sind Arganprodukte deshalb ein exklusives Exportgut, es führt zu einem kleinen Wirtschaftsboom, gibt vor allem dem Süden des Landes neuen Schwung.

Im Jahr 2022 erwirtschaftete der marokkanische Arganölsektor einen Umsatz von über 90 Millionen Euro. Fast die Hälfte entfiel auf den Export. Besonders in Europa, in den USA und in Asien kaufen die Konsumenten Flaschen, Dosen und Tuben, in denen Argan enthalten ist. Das Öl zählt inzwischen zu den teuersten Pflanzenölen der Welt.

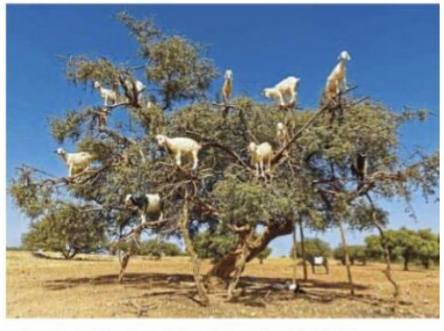
Von der Frucht zum Öl

Der Ursprung dieses Booms liegt in einem vergleichsweise kleinen Gebiet. Die Arganie ist ein Endemit und kam ursprünglich nur im Norden Afrikas – in Marokko, Algerien, in der Westsahara und in Mauretanien – vor. Jetzt hat sie sich noch rarer gemacht, gedeiht nur noch im Südwesten Marokkos, in der Halbwüste zwischen Atlantikküste und Atlasgebirge. Lediglich dort findet der Baum noch ausreichend Wasser und Schutz. In den anderen Gebieten wurden ganze Bestände durch Trockenheit, steigende Temperaturen, Überweidung und Brennholzgewinnung ausgedünnt.

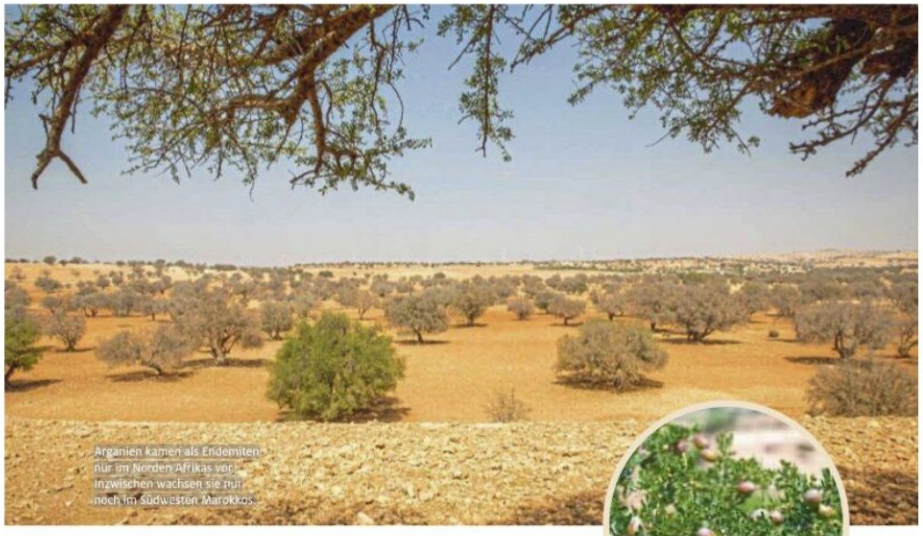
Die Arganie (*Argania spinosa*) wirkt auf den ersten Blick unscheinbar – ein knorriger Baum, kaum höher als ein Schuppen. Und doch ist sie eine bemerkenswerte Pflanze. Sie ist ein Relikt aus der Tertiärzeit und zählt zu den ältesten Baumarten der Erde, ein lebendes Fossil der atlantischen Trockenwälder.

Man erkennt den Arganbaum am windschiefen Wuchs, an der dichten, oft kugligen Krone und den kleinen ledrigen Blättern, die wenig Verdunstung zulassen. Dornen schützen den Baum vor Fressfeinden – und doch klettern Ziegen bis hoch in die Krone, um an die Früchte zu gelangen, die für Menschen zu bitter sind, aber von manchen Tierarten gegessen werden. Das Wurzelwerk dringt mehrere Meter tief in den Boden ein, stabilisiert Hänge, bindet den Boden und hält Restfeuchtigkeit dort, wo andere Pflanzen längst aufgegeben haben. Der Arganbaum ist ein Überlebenskünstler.

Die reifen, dattelgroßen Früchte fallen im Spätsommer und Herbst zu Boden. Erst dann sammeln Dorfbewohner sie auf, um sie weiter zu verarbeiten. Rund um die Küstenstadt Essaouira, im Westen Marokkos, leben die Men-



Aufgrund des heißen Klimas wächst auf dem Boden nicht viel, da kommen den Ziegen die kalorienreichen Argan-Nüsse wie gerufen. Allerdings gibt es auch Berichte, dass Ziegen heute gezielt in die Bäume gebracht werden, um die Kletterer als Touristenattraktion zu vermarkten.



Arganien kamen als Endemiten nur im Norden Afrikas vor, inzwischen wachsen sie nur noch im Südwesten Marokkos.

Arganfrüchte am Baum.

schen, die mit der Arganie aufwachsen, die Früchte mühevoll mit ihren Händen verarbeiten, sie weiter verfeinern, um aus ihnen das Öl gewinnen zu können. Menschen wie der Chefkoch Ahmed Handour. Oder wie Fatouma Zaouak, die alle nur „Mama Fatouma" nennen.

In einem kargen Raum im Dorf Meji sitzt Fatouma Zaouak in einem goldgelben Gewand auf einer Bambusmatte. Zaouak ist eine zurückhaltende Frau, sie spricht leise und lächelt still. Ein paar Glühbirnen baumeln an der Decke des Raums, in dem noch drei weitere Frauen im Schneidersitz hocken , vor jeder liegt ein kleiner Felsbrocken. Die Frauen arbeiten so schnell, dass es schwerfällt, den Handbewegungen zu folgen. Ständiges Klopfen erfüllt den Raum. Dann stimmen die Frauen ein Lied an, es ist eine Melodie der Amazigh, übersetzt: der freien Menschen.

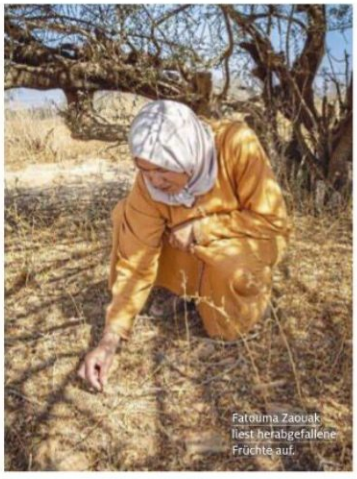
Zaouak hält in einer Hand einen kleinen Stein, in der anderen eine Arganfrucht. Der Felsbrocken dient als Unterlage. Mit ein paar schnellen Hieben schlägt Fatouma Zaouak das Fleisch von der Frucht. Der Kern kommt zum Vorschein, er gilt als 16-mal so hart wie die Schale einer Haselnuss. Fatouma Zaouak schlägt noch zweimal gezielt und kräftig zu – der Kern bricht entzwei, ein bis drei mandelgroße Samenplättchen kommen zum Vorschein. Diese sammelt Zaouak in einem Bastkorb. Aus ihnen wird das Öl gewonnen.

Fatouma Zaouaks Leben ist eng mit der Arganie verbunden. Noch heute kann sie zur Erntezeit an keinem Baum vorübergehen, ohne sich nach den Früchten zu bücken. Die Frucht brachte auch eine entscheidende Wende. Zaouak wuchs im Dorf Hanchane auf, sie besuchte nie eine Schule. Mit 23 Jahren heiratete sie und zog mit ihrem Mann in die nahe Hafenstadt Essaouira. Zaouak bekam vier Kinder. Was der Mann auf einem Fischerboot verdiente, reichte nicht zum Leben, also suchte sich Fatouma Zaouak Arbeit – als Putzfrau, als Kindermädchen. Das Geld reichte trotzdem kaum.

Unternehmerinnen

Dann lernte Zaouak im Jahr 2017 Nabila Bouhlal kennen. Die war als junge Studentin aus dem marokkanischen Casablanca ins französische Perpignan gezogen, hatte dort Finanzwirtschaft studiert, einen Franzosen geheiratet und dann in einer Bank gearbeitet. Als Bouhlal mit ihrem zweiten Sohn schwanger war, zog es sie zurück in ihr Heimatland. „Ich wollte nicht mehr nur mit Geld arbeiten, sondern mit Menschen. Ich habe nach einer Aufgabe mit Sinn gesucht", sagt Nabila Bouhlal.

Die junge Familie zog nach Essaouira, sie suchte nicht lange nach einer Idee, wie sie etwas Sinnvolles tun könnte. Die Arganie und ihre Früchte waren nicht zu übersehen. Die Armut vieler Menschen auch nicht. Bouhlal und ihr Mann Sébastien Liard gründeten „Pure Heritage", ein Unternehmen, das organische Öle produziert. Sie stellten fast nur Frauen ein. Eine der ersten war Fatouma Zaouak. Auch die Chefin nennt ihre Angestellte heute „Mama Fatouma".



Fatouma Zaouak liest herabgefallene Früchte auf.

„Diese Arbeit hat mein Leben verändert", sagt Fatouma Zaouak. Bei „Pure Heritage" verdiente sie etwa 300 Euro im Monat. Das entspricht etwa dem heutigen marokkanischen Mindestlohn. So viel Geld hatte die Familie nie zuvor besessen. Zaouaks Kinder besuchten alle eine Schule und studierten anschließend. Mit dem Geld aus der Ölherstellung bezahlte Fatouma Zaouak Studiengebühren und Nachhilfekurse.

In Marokko gibt es viele „Mama Fatoumas". Fast die gesamte Arganöl-Produktion ruht auf den Schultern von Frauen. Viele arbeiten in sogenannten Frauenkooperativen. Ende des vergangenen Jahrtausends wurden die ersten von ihnen gegründet.

Zunächst gab es Widerstände. In der Kultur der Amazigh spielen Frauen eine traditionell bedeutende Rolle als Hüterinnen des Heims. Sie verlassen dieses Heim selten allein, nicht für die Schule, nicht für den Einkauf, schon gar nicht zum Arbeiten. Deshalb protestierten viele Ehemänner, als es hieß, die Frauen sollten außerhalb der eigenen vier Wände Argannüsse knacken. Inzwischen hat sich die Aufregung gelegt, es gibt in Marokko einige Hundert Argan-Frauenkooperativen.

Diese Kooperativen wurden von Frauen für Frauen gegründet. Häufig erhalten die Mitglieder ihren Lohn abhängig von der Menge Arganfrüchte, die sie bearbeiten. Jede Frau entscheidet selbst, wann und wie viel sie arbeitet. Einige Kooperativen bieten ihren Mitgliedern Sparkonten, Sozialfonds und zinslose Kleinkredite an. Die meisten halten jährlich eine Versammlung ab, auf der alle Frauen gleichberechtigt über die Zusammensetzung von Vorstand und Verwaltung abstimmen.

Ein Gefühl von Freiheit

Einige Wissenschaftler weltweit haben sich mit der Frage beschäftigt, ob und wie diese Kooperativen zur Emanzipation in Marokko beitragen. Dass es den Frauen gelingt, durch das Arganöl finanziell ganz auf eigenen Beinen zu stehen, ist umstritten. Dafür ist der Verdienst – häufig in der Nähe des Mindestlohns – zu gering. Auch die Schreib- und Lesekurse, die fast alle Kooperativen anbieten, scheinen nicht nachhaltig zu sein. In manchen ländlichen Gebieten erreicht der Anteil der Analphabetinnen weiterhin 90 Prozent.

Wovon allerdings alle Studien berichten: das Gefühl von Freiheit und Gemeinschaft, das die Kooperativen stiften. Die Norwegerin Benedicte Westre Skog schreibt in



In den Früchten der Arganie (l.) stecken die Kerne (Mitte). Darin wiederum befinden sich die ölhaltigen Samen (r.).

Foto: Sascha Montag | mauritius images / Fahim abdelmajid / Alamy / Alamy Stock Photos | Sascha Montag (2)



„Mama Fatouma" empfängt ihre Arbeitgeberin Nabila Bouhlal. Serviert werden Tee, Nüsse, Brot, Butter, Honig und natürlich Arganöl.

ihrer Masterarbeit: „Ein Gehalt und ein geregelter Tagesablauf haben es vielen Frauen ermöglicht, sich Ziele für die Zukunft zu setzen, und einige glauben, dass sie diese Ziele erreichen können, wenn sie darauf hinarbeiten." Die von Skog befragten Arbeiterinnen sprechen von der „Schwesternschaft" in den Kooperativen, einem nie gekannten Selbstbewusstsein, einer eigenen Meinung mit Gewicht. Die Herstellung des Arganöls hat diese Frauen stärker gemacht. Und sie trauen sich zu träumen.

Fatouma Zaouak ist seit einigen Monaten in Rente. Sie arbeitet trotzdem weiter, verdient sich etwas Geld dazu. Aber sie bleibt nicht wegen des Einkommens. „Pure Heritage" ist wegen des Mitgründers Sébastian Liard keine typische Frauen-Kooperative, aber das Unternehmen funktioniert so ähnlich. Und für Zaouak ist es zu einer zweiten Heimat geworden. „Zu Hause bleiben bedeutet Monotonie, bei der Arbeit treffe ich andere Menschen und tausche mich aus", sagt sie.

In ihrem Elternhaus in dem Dorf Hanchane empfängt „Mama Fatouma" ihre Arbeitgeberin Nabila Bouhlal. Die Mittagssonne fällt auf ein weiß getünchtes Haus mit blauen Fensterrahmen. Im Innenhof wachsen Bäume, draußen liegt die rötliche Geröllwüste Südwestmarokkos.

Argan-Frauenkooperativen haben Frauen stärker gemacht

Hier ist Zaouak mit neun Schwestern und einem Bruder aufgewachsen, zu einer Zeit, als ihre Mutter den Hof kaum jemals verließ. An diesem Tag serviert Zaouak Fladenbrote, Walnüsse, Butter, Honig – und natürlich Arganöl. Neben ihr nimmt Nabila Bouhlal Platz. Fast 25 Jahre, Schulbesuch und Universitätsstudium trennen die beiden Frauen. Doch sie sitzen vertraut nebeneinander, flüstern und lachen. „Wie lange bleibst du noch bei uns, Mama Fatouma?", fragt Nabila Bouhlal laut. Fatouma Zaouak: „Solange es mein Körper und mein Geist zulassen."

Das Leben, das sich ausschließlich in diesem stillen Dorf abspielt, hat Zaouak hinter sich gelassen. Niemand sagt ihr mehr, ob und wann sie ihr Heim verlässt. Ein Leben ohne das Arganöl, ohne die Menschen, die es herstellen, kann sich Fatouma Zaouak nicht mehr vorstellen. Als das Essen beendet und Bouhlal abgefahren ist, verabschiedet sie sich auch Fatouma von ihrer Schwester, setzt sich auf die Rückbank eines Autos und fährt davon. Wieder zur Arbeit.

Ölgewinnung

Fatouma Zaouak kennt noch die traditionelle Art, mit der aus den Arganmandeln das Öl gewonnen wurde. Die Frauen mahlten die Mandeln in einer Steinmühle, der entstandene Brei wurde stundenlang unter Hinzugabe von Wasser geknetet – bis sich das goldgelbe Öl absonderte.



Für einen Liter Öl, den Nabila Bouhlal in ihrer Ölmühle gewinnt, benötigt sie zwei Kilo Samen.

Heute wird bei „Pure Heritage" mit einer Ölmühle gearbeitet. Sie befindet sich in einem unscheinbaren Bürogebäude in Essaouira, in einem Raum, den alle Mitarbeiterinnen nur mit Kittel und Haarnetz betreten dürfen. Nabila Bouhlal schüttet die Arganmandeln aus einem Bastkorb in einen Trichter an der Maschine. Aus einem Rohr weiter unten quillt das trockene Mus heraus. Und Tropfen für Tropfen rinnt Öl in einen Auffangbehälter. Aus 32 Kilogramm Früchten gewinnen die Frauen um Fatouma Zaouak zwei Kilogramm Samenplättchen. Daraus macht Nabila Bouhlal an der Ölmühle einen Liter Öl. 16 Stunden Handarbeit stecken dann trotz der modernen Mühle in diesem Liter Arganöl.

Für das Öl, das der Chefkoch Ahmed Handour in seiner Küche benutzt, werden die Samen vor dem Mahlen geröstet. Das kosmetische Öl wird aus ungerösteten Mandeln hergestellt. Es ist teurer, der Liter kostet um die 100 Euro. Denn beim kosmetischen Öl fallen Verunreinigungen stärker ins Gewicht. Deshalb werden dafür handverlesene Samen verwendet; es muss öfter gefiltert und überprüft werden. Und die Kaltpressung beim kosmetischen Öl ergibt weniger Ertrag als die Pressung der gerösteten Kerne für die Kulinarik.

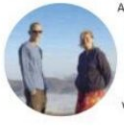
Als das Interesse an Arganöl weltweit zunahm, begannen Forschende, sich für seine Inhaltsstoffe zu interessieren – und waren überrascht, so viele gesundheitsfördernde Substanzen in einem Naturprodukt zu finden. Vitamin A und E, Antioxidantien, Omega-6-Fettsäuren, Triterpene und Linolsäure – all diese Substanzen tun den Menschen gut.

Die Chemikerin Zoubida Charrouf forscht seit vielen Jahren an der Université Internationale de Rabat zu allem rund um die Arganie. In ihren Aufsätzen beschreibt Charrouf, dass die Inhaltsstoffe des Öls potenziell antientzündlich wirken, zur Krebsvorbeugung beitragen und positive Effekte auf das Herz-Kreislauf-System haben. Die Analysen von Zoubida Charrouf bestätigen, was die Amazigh-Frauen aus Erfahrung wussten: Das Öl hält jung und hat heilende Wirkung.

Bedrohtes Gut

In neueren Veröffentlichungen warnt Charrouf auch vor den Bedrohungen für die Arganwälder. Die starke Nachfrage setzt den Bäumen zu. Es werden immer mehr Früchte aufgesammelt und teilweise werden sie von Bauern auch von den Bäumen geschlagen, um mehr zu ernten.
Die andere Gefahr ist der Klimawandel. Bislang schützen die Arganien mit ihren bis zu 30 Meter langen Wurzeln den Boden vor Erosion und bilden damit eine natürliche Barriere gegen das Vordringen der Sahara. Fatouma Zaouak berichtet von Bäumen, die tot wirkten, grau und leblos – nach einem Regen aber wieder neues Grün austrieben.

Doch bei immer länger anhaltenden Dürreperioden muss selbst so ein widerstandsfähiger Baum kapitulieren. „Sieben Jahre in Folge gibt es nun schon zu wenig Regen", berichtet Nabila Bouhlal von „Pure Heritage. Die Auswirkung: Die Arganfrüchte werden immer seltener. Der Preis für das Rohmaterial der aufwendigen Ölproduktion hat sich laut Bouhlal seit 2022 verfünffacht. „Pure Heritage" hat die Produktion um 80 Prozent reduziert. Aufgeben möchten Bouhlal, ihr Ehemann und ihre Mitstreiterinnen dennoch nicht. „Arganien existieren nur hier. Sie gaben uns so viel Gutes. Wir glauben an die Kraft dieses Baums." //



Autorin **Diana Laarz** und Fotograf **Sascha Montag** fanden nach der Arganöl-Recherche auch noch ein bisschen Zeit, um die wunderbare Berglandschaft des kleinen Atlasgebirges zu bewundern.

Fotos: Sascha Montag (3)