

Wo die Sahara aufs Meer trifft...

Wir haben uns wieder auf die Reise begeben um den Ursprung des **wertvollsten Schatz Marokkos** zu erkunden. Ziel waren unsere langjährigen Lieferanten für **Arganöl**, zu denen wir schon seit Jahren einen guten Kontakt pflegen. Wir haben Frauenkooperativen und Produktionsstätten unserer Lieferanten besucht, um viele interessante Fragen beantworten zu können.

Woher stammt Arganöl?

Arganbäume aus dessen Früchten das Arganöl gewonnen wird, wachsen nur im **Süden Marokkos** (und im südöstlichen Algerien). Von der UNESCO wurde seit 2014 die Nutzung der Bäume und seiner Früchte als Immaterielles Kulturerbe der Menschheit anerkannt.



Welche Inhaltsstoffe machen Arganöl so wertvoll?

Arganöl ist **reich an Antioxidantien** (Polyphenole), **Tocopherolen** (Vitamin E), insbesondere alpha-tocopherol, **essentiellen Fettsäuren** wie Omega 6 und 9, Phytosterolen, Carotinoiden, welche zu den Vorläufern von **Vitamin A** gehören und zuletzt noch an **natürlichem Squalen**.

Wem gehören die Bäume?

Die Besitzer der Arganbäume sind die **Familien**, die in **ländlichen Regionen** (Südwesten Marokkos) leben, in denen Arganbäume wachsen.



Wann sind die Arganfrüchte reif und wie alt kann ein Arganbaum werden?

Die Früchte reifen im Allgemeinen zwischen **Juli und September**, je nach Standort und Umweltbedingungen. Arganbäume können bis zu etwa 200 Jahre alt werden.

Wie lange tragen die Bäume Früchte?

Arganbäume können ab einem Alter von 7-15 Jahren Früchte tragen und erreichen ihre maximale Produktion im Alter von 40 Jahren.

Handelt es sich um eine zertifizierte Wildsammlung?

Ja. Die Erntegebiete unserer Lieferanten sind vollständig zertifiziert.

Wie läuft die Sammlung und Verarbeitung von Argannüssen?



Ernte der Argan-Nüsse: Die Argan-Nüsse werden von Arganbäumen (*Argania spinosa*) geerntet. Die Ernte ist zeitaufwändig und erfordert viel manuelle Arbeit. **Nur das Auflesen der Nüsse vom Boden ist erlaubt**, Pflücken direkt vom Baum ist untersagt. Nach der Sammlung der Nüsse werden diese inkl. Fruchtfleisch getrocknet, in Säcke verpackt und in Lagerhallen gelagert. Je nach Öl-Bedarf werden die Nüsse inkl. getrocknetem Fruchtfleisch zur weiteren Verarbeitung in die Produktionszentren gebracht. Die getrockneten Nüsse werden **traditionell von den Frauen** zuerst vom getrockneten Fruchtfleisch befreit und anschließend mit Steinen geknackt, um an die Kerne (Argan-Mandeln) im Inneren zu gelangen. Dieser Vorgang **erfordert Geschicklichkeit und Erfahrung**, da die Nüsse sehr hart sind. Die gewonnenen Argannüsse können geröstet oder ungeröstet verarbeitet werden. Geröstete Argannüsse werden verpresst, um ein kulinarisches Arganöl zu erhalten. Bei der Kaltpressung der **ungerösteten Argannüsse** erhält man natives Arganöl **mit typischem Argangeruch**, welches als **Kosmetiköl** Verwendung findet.



Es gibt **verschiedene Pressmethoden**, darunter traditionelle Steinmühlen oder moderne Spindelpresen. Bei der kaltgepressten Methode bleibt die Temperatur niedrig, um die Qualität des Arganöls zu bewahren. Das gewonnene Arganöl wird gefiltert, um Rückstände zu entfernen und ein reines, klares Öl zu erhalten.

Saisonale Beschäftigung von Frauen?

Die Beschäftigung von Frauen, die in unseren Partnerkooperativen arbeiten, **ist dauerhaft**. Hierbei handelt es sich neben dem Sammeln der Argannüsse und dem gemeinschaftlichen Knacken der Nüsse um einen wesentlichen Teil der **lokalen schützenswerten Wertschöpfung**. Dies spielt eine zentrale Rolle bei der Förderung der Gleichstellung der Geschlechter und der sozioökonomischen Entwicklung innerhalb der Gemeinschaft.



Welche zusätzlichen sozialen Aspekte gibt es?

Unsere Partner sind stolz darauf, die lokale Wirtschaft durch die Schaffung **fairer und nachhaltiger, langfristiger Beschäftigungsmöglichkeiten** für die Frauen vor Ort zu fördern. Der Arganbaum ist seit langem ein vielseitiger Bestandteil des Lebens, der Kultur und der Wirtschaft der Berberdörfer. Die Projekte wurden nach den Grundsätzen des **fairen Handels** ins Leben gerufen, um mit den Erzeugern und Genossenschaftsbesitzern einen gemeinsamen Wert zu teilen und gleichzeitig die **lokale Bevölkerung zu unterstützen** und zur Förderung und **Erhaltung der Arganbäume** beizutragen.



Unser Ziel ist es, eine nachhaltige Entwicklung zu fördern, indem wir die lokalen Gemeinschaften unterstützen und befähigen, Initiativen für **sauberes Wasser, Rechtshilfe, Jugendentwicklung, Frauenförderung, Bildung, Sport, Freizeitaktivitäten und Gesundheitsfürsorge** zu unterstützen, wobei die **Anpflanzung von Arganbäumen** als wichtigstes Mittel zur Gemeinschaftsbildung und zur stärkeren Einbeziehung der Frauen dient. Das Projekt hat sich positiv ausgewirkt, z. B. in Form von geringerer Abwanderung, niedrigerer Arbeitslosigkeit, verbesserten Bildungschancen und größerer Gleichstellung der Geschlechter innerhalb der Gemeinschaft.

Unsere Qualitäten

Arganöl kaltgepresst, bio	goldgelb, leicht nussiger Geruch
Arganöl raffiniert, bio	farblos, fast geruchslos
Arganöl geröstet, kaltgepresst, bio	gelb-bäunlich, stärkerer Geruch

Warum ist Arganöl für die Kosmetik so interessant?

In der Tat hat Arganöl hervorragende Schönheits- und Hautvorteile:

- **Beste Anti-Aging-Wirkstoffe** gegen Falten
- **Vollständige Hydratation** der Haut
- **Schutz und Befeuchtung** der Haare und der Kopfhaut
- **Hautverjüngungseffekt**

Insgesamt macht die einzigartige **Kombination von Fettsäuren, Antioxidantien** und anderen **bioaktiven Stoffen** in Arganöl dieses zu einem vielseitigen Inhaltsstoff in der Kosmetik. Seine Fähigkeit, die Haut mit Feuchtigkeit zu versorgen, sie zu schützen und zu beruhigen, sowie seine antioxidativen und entzündungshemmenden Eigenschaften machen es zu einem begehrten Inhaltsstoff für Hautpflegeprodukte, die die Hautstruktur, den Haut-Ton und das allgemeine Erscheinungsbild verbessern sollen.



Upcycling: Was passiert mit den Resten?



Die Reste von Argan sind **die Schalen** aus der Zerkleinerung und ein **öliger Kuchen** aus der Extraktion. Kein Teil der Nuss wird weggeworfen; das weiche Fruchtfleisch und der trockene Kuchen werden als **Tierfutter** verwendet. Da es voller Nährstoffe ist, eignet es sich auch als Inhaltsstoff für Schönheitsmittel wie z.B. **Seife**. Arganschalen sind eine ausgezeichnete, natürliche Quelle für **Biokraftstoffe** wie Brennstoffe für Bäder oder Heizung.

Was macht die Ziege auf dem Baum?

Arganbäume werden auch Ziegenbäume genannt, denn die Früchte des Baums sind bei Ziegen heiß begehrt. Einzelne Ziegenherden wandern in der Region umher und somit bilden die arganfrüchttragenden Bäume eine **natürliche Nahrungsmittelquelle der Ziegen**. Durch den kurzen Stamm und die niedrig hängenden Äste der Bäume ist es für Ziegen leicht, bis in die höchsten Wipfel zu klettern.



Das gelbe Fruchtfleisch ist sehr begehrt und die Kerne werden nach Verzehr von den Ziegen wieder ausgeschieden. Beim Aufsammeln der Arganfrüchte erkennen die Frauen aber sofort ob es sich um **verdaute Argankerne** handelt und diese **werden nicht aufgelesen**. Wie schon beschrieben werden nur die vollreifen, am Boden liegenden, gelben Arganfrüchte zur weiteren Trocknung und Verarbeitung aufgesammelt.

