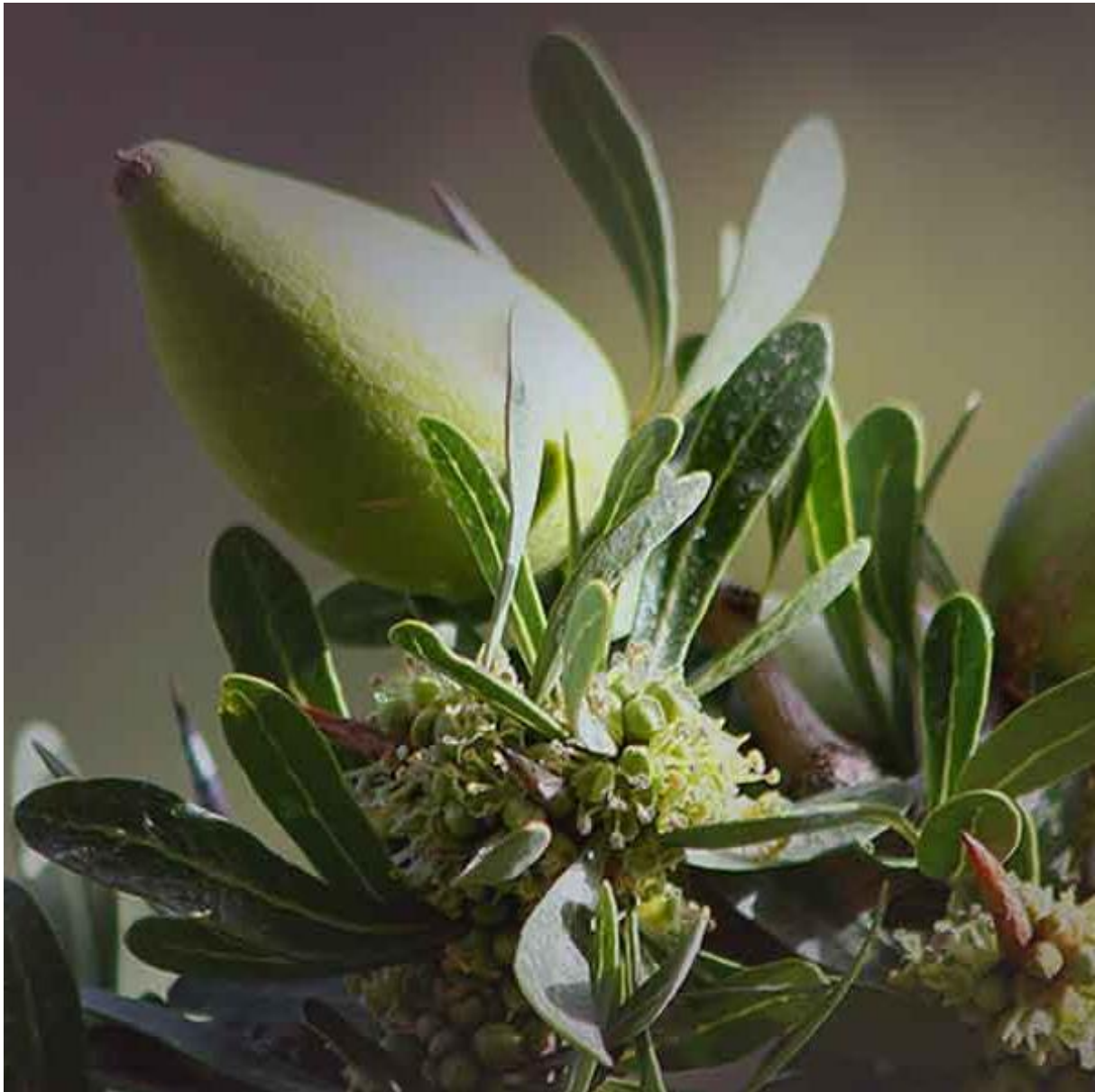


Handgepresstes Arganöl

Aus den Früchten des Arganbaums im Südwesten Marokkos (UNESCO geschütztes Biosphären-Reservat Arganeraie), einem der ältesten Bäume der Welt stellen die dort lebenden Berberstämme in der einzigartigen und sehr aufwendigen Technik der Handpressung das kostbare Arganöl her (2 Tage Arbeit für 1 Liter Arganöl). Sie konkurrieren seit vielen Jahren mit Privatunternehmen, die das Öl billiger mit Pressmaschinen kaltgepresst, industriell erzeugen



Aus den Früchten des Arganbaums im Südwesten Marokkos (UNESCO geschütztes Biosphären-Reservat Arganeraie), einem der ältesten Bäume der Welt stellen die dort lebenden Berberstämme in der einzigartigen und sehr aufwendigen Technik der Handpressung das kostbare Arganöl her (2 Tage Arbeit für 1 Liter Organöl). Sie

konkurrieren seit vielen Jahren mit Privatunternehmen, die das Öl billiger mit Pressmaschinen kaltgepresst, industriell erzeugen.

Auswirkungen der unterschiedlichen Herstellungsmethoden von Arganöl



Die beiden unterschiedlichen Herstellungsmethoden haben bedeutende soziale und finanzielle Auswirkungen auf die dort lebenden Produzentinnen und deren Familien. „Nur die Herstellung von traditionell handgepresstem Arganöl durch Frauenkooperativen, sichert den Landfrauen den höchsten Anteil am Wertschöpfungsprozess und leistet einen wesentlichen Beitrag zur Armutsminderung in der Arganeraie (Marokko) bei gleichzeitigem Erhalt der Arganbaumbestände“, schreibt die Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) in ihrer Studie zu den ökonomischen und ökologischen Auswirkungen von traditioneller Handpressung in Dorfgemeinschaften gegenüber der maschinellen/industriellen Kaltpressung durch Privatunternehmen.



Die Handpressung liefert höchste Qualität, wie die zahlreichen Auszeichnungen zeigen und gilt als die schonendste Herstellungsmethode, da ohne Pressdruck und Wärme. Handgepresstes Arganöl gilt wegen seiner besonderen Inhaltsstoffe als eines der wertvollsten Öle. Es wird traditionell in der marokkanischen Medizin und Küche eingesetzt. In Deutschland findet es seine Anwendung in der kulinarischen Küche, in der Naturkosmetik und immer mehr in der dermatologischen Medizin (Neurodermitis etc.). Die ökonomisch unerfahrenen Kooperativen versuchten 2004 vergeblich, ihr damals unbekanntes Öl zu verkaufen. Erst mit Unterstützung von Argand'Or, das aus dem traditionell handgepressten Arganöl eine begehrte Premium-Marke entwickelte,

überlebten die damals 4 Kooperativen. Argand'Or übernahm 2005 die weltweite Vermarktung und sorgt auf diese Weise, in einer fairen und nachhaltigen Partnerschaft, für den Erhalt der sozialen Strukturen. Die Frauen erhalten zum ersten mal ein eigenes und regelmäßiges Einkommen. Sie lernen Lesen und Schreiben, denn wer in der Kooperative arbeitet nimmt an den Alphabetisierungsmaßnahmen teil.

Die regelmäßige Einnahmequelle stärkt das Selbstbewusstsein und die soziale Stellung der Frauen und fördert damit die Gleichstellung der Geschlechter. Heute befinden sich 23 Kooperativen unter dem Dach der UCFA. Rund 1.300 Frauen ernähren mit Ihrer Arbeit ca. 6.000 Personen in der Arganeraie und immer mehr Familien schließen sich der Partnerschaft an. Argand'Or initiierte ein PPP Projekt mit der deutschen GIZ. Es wurde ein modernes Qualitätssicherungssystem (HACCP) eingeführt, um die Jahrhunderte alte Herstellungsmethode auf den modernen europäischen Qualitätsstandard zu heben. Aus dem Verkauf werden u.a. Aufforstungsprogramme finanziert, um den Bestand der vom Aussterben bedrohten Arganbäume zu erhalten und eine nachhaltige Bewirtschaftung der Bestände durch die Kooperativen zu gewährleisten.

Das Argand'Or-Projekt:

Das internationale Magazin ODE wählte Argand'Or in die ORGANIC TOP 17: „One of the best, most innovative, inspiring and sustainable products and companies around the world.“ „Wir haben die Argand'Or GmbH gegründet, um handgepresstes Bio-Arganöl, eines der kostbarsten Lebensmittel und wertvollsten Pflegemittel, in seiner Ursprünglichkeit zu bewahren. Mit unserer Arbeit unterstützen wir die Frauenkooperativen der UCFA in ihrem Bestreben, die überlieferte, traditionelle Herstellung des Arganöls mittels Handpressung und die einzigartige Kulturlandschaft der Arganbäume zu erhalten,“ beschreiben Rudolf Bresink und Mohamed El Karz, die Gründer von Argand'Or, ihre faire, soziale und nachhaltige Geschäftsidee.



Arganöl in der Küche - nicht nur für Gourmets und Sterneköche

Arganöl steht längst nicht mehr nur in den Küchen der Sterneköche. Die Wertschätzung für dieses einzigartige Naturprodukt bei allen, die sich gesundheitsbewußt ernähren und auf neue Geschmackserlebnisse nicht verzichten wollen, steigt stetig. In der orientalischen Küche wird das aromatische Arganöl traditionell bei der Zubereitung von Couscous, Taboulé und Tajine, verwendet. Dadurch erhalten diese Speisen das fein-nussige Aroma und eine interessant-exotische Note. Bei den Berberfamilien in Marokko wird traditionell zum Frühstück frisches Fladenbrot mit Honig und gehackten Mandeln in Arganöl gedippt. Aber Arganöl hat auch seinen festen Platz in den europäischen Küchen und natürlich können Sie auch ihrem Lieblingsgericht mit Arganöl eine besondere „Würze“ verleihen. Ein Teelöffel zum Salatdressing oder in die Tomatensugo zu Spaghettini. Über gegrillten oder gebratenen Fisch geträufelt schmeckt es genauso fein, wie als Dessert zum Crepe. Tolle Rezepte, nicht nur für den Gourmet mit handgepresstem Argand'Or Bio-Arganöl sind z.B. Fisch-Filet arrabiata, Linsensalat oder marinierte Paprikaschoten.

Das neueste Projekt Argand'Or's in der Vermarktung von Arganöl sind die Variationen für Feinschmecker – Tafelfertige Ölkompositionen.

Für eine unkomplizierte Verwendung verschiedener kaltgepresster Speiseöle, werden nun drei einzigartige neue Gourmet-Ölkompositionen auf Basis von handgepresstem Argand'Or Arganöl angeboten. Alle drei Gourmet-Speiseöle werden vorwiegend in der kalten Küche für Marinaden, Vinaigrette, Kräuter-Pesto und zum verfeinern z.B. über gegrilltes Gemüse zu lauwarmem Ziegekäse, Pastagerichten usw. eingesetzt.

Olive & Arganöl

Eine fruchtig, aromatische Mischung die vollmundiges, aromatisches Olivenöl mit dem fein nussigen Geschmack von Arganöl vereint. Eine Komposition, die nicht nur zur Mittelmeerküche hervorragend passt. Ungesättigten Fettsäuren und Polyphenole, seltenes Gamma-Tocopherol sowie die hohe Konzentration an Phytosterolen aus dem Arganöl ergänzen sich in einzigartiger Weise zu einem ernährungsphysiologisch wertvollen Speiseöl.

Raps & Arganöl

Eine markante und ernährungsphysiologisch interessante Mischung. Rapsöl regt den Stoffwechsel an und bildet in Verbindung mit dem Gamma-Tocopherol und der hohen Konzentration an Phytosterolen aus dem Arganöl eine einzigartige Komposition. Es verleiht deftigen Speisen eine vollmundige Note und eignet sich für die Vinaigrette genauso wie zum Einlegen von Gemüse.

Sonnenblume & Arganöl

Sonnenblumenöl enthält sehr viel Vitamin E, ist Cholesterinfrei, hat einen hohen Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren und enthält Beta-Carotin. In der Komposition mit handgepresstem Arganöl entsteht ein ganz besonderes Gourmet-Speiseöl, das nicht nur geschmacklich einzigartig ist, sondern in der gesunden Küche als besonders wertvoll gilt.

Veröffentlicht von Argand'Or GmbH

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de