

Menschenwürdige Globalisierung

oder

wie kommt ein Jahrtausende altes Lebensmittel „handgepresstes Arganöl“ marokkanischer Frauen in die deutsche Gourmet-Küche

Das Ausrichten der persönlichen Lebensweise und des Konsums auf soziale und nachhaltige Verträglichkeit bestimmen immer mehr unser tägliches Handeln (Stichwort: LOHAS – Lifestyle of Health and Sustainability). Wir hinterfragen zunehmend, wer hinter den Produkten steht und ob der Produzent fair, sozial und ökologisch handelt.

Dies betrifft besonders Produkte aus den sogenannten Drittländern. Derzeit hoch im Trend der Gourmet-Küche: Arganöl aus Marokko. Dieses seltene und kostbare Öl ist leider häufig nicht das authentische Arganöl, sondern industriell, mit modernen Pressmaschinen erzeugtes Öl. Es wird in Deutschland unter den Bezeichnungen „kaltgepresst“, „nativ“ oder fälschlich sogar „original“ oder „traditionell nach Berber Art“ verkauft. Bis 2005 wurde fast ausschließlich industriell, maschinell erzeugtes Arganöl aus Marokko ausgeführt.

Erst mit Stärkung der Frauenkooperative UCFA (Union des Coopératives des Femmes de l'Arganeraie) in der fairen Partnerschaft des marokkanisch-deutschen Unternehmens Argand'Or GmbH, wird seit 2005 auch das ursprüngliche, traditionell **handgepresste Arganöl** aus der Arganeraie unter der Marke Argand'Or nach Deutschland und Europa exportiert. Die Frauenkooperativen sind noch die Einzigen, die diese fast ausgestorbene und weltweit einzigartige Fertigkeit der Herstellung und Pressung von Öl ohne Einsatz von Pressmaschinen beherrschen.

Man erkennt original handgepresstes Arganöl der Frauenkooperativen an dem runden, grün-weißen „Handgepresst-Zeichen“ mit den zwei Händen.



Authentisches, handgepresstes Arganöl, ohne „moderne“ Pressmaschinen hergestellt, ist heute ein wachsender Exportfaktor für Marokko und von großer Bedeutung für die Berberfrauen in der Arganeraie. Dabei verzichten die Familien bewusst auf moderne Pressverfahren, weil ihnen die traditionelle Herstellung von Hand ein höheres Einkommen sichert, als für private Vermarkter Früchte zu schälen und Nüsse zu knacken oder Öl mit Maschinen zu produzieren. Das klingt paradox, ist aber erfolgreich, da mit Argand'Or ein fairer Partner zu Seite steht, der ihnen hilft und den „Mehrwert“ der schonenden Handpressung am Markt umsetzt.

Selbstverständlich entspricht die heutige Handpressung, wie sie in der UCFA durchgeführt wird, den europäischen Lebensmittel- und Hygieneanforderungen und wird u.a. von einem unabhängigen Labor ständig überprüft. Die Frauen der UCFA sind übrigens die einzigen Arganölproduzentinnen, die sich laufenden Qualitätskontrollen durch einen deutschen vereidigten Lebensmittel- und Handelschemiker unterwerfen.

Mittlerweile arbeiten ca. 1000 Frauen wieder nach dieser alten, traditionellen Methode und es werden immer mehr. – Dass diese Entwicklung einigen Vermarktern in Deutschland nicht gefällt, liegt auf der Hand. Sie versuchen daher mit unwahren Behauptungen über die traditionelle Handpressmethode die Qualität von handgepresstem Arganöl schlecht zu machen.

Anders als z.B. bei Olivenölplantagen gibt es keinen Privatbesitz an Arganbäumen in Marokko. Die Bäume sind im Besitz des Königreiches. Familien und Kooperativen erhalten Nutzungs- und Bewirtschaftungsrechte. Somit sind auch die privaten Öl-Unternehmen auf die Vorarbeiten der Berberfrauen (Ernten, Sammeln, Schälen der Früchte, Knacken der Kerne etc.) angewiesen. Immer mehr Dorfgemeinschaften wollen jedoch nicht mehr billige Vorarbeiten für fremde Produzenten leisten oder für diese Arganöl mit Maschinen produzieren. Sie suchen den Anschluss an die Frauenkooperativen. Denn mit der eigenen Herstellung von handgepresstem Arganöl ohne Pressmaschinen erwirtschaften sie einen vielfach höheren Ertrag (höchste Wertschöpfung), als mit ihrer früheren Tätigkeit der Zuarbeit.

Die aktuelle Studie der Deutschen Gesellschaft für Technische Zusammenarbeit GTZ „Wertschöpfungsketten zum Erhalt der biologischen Vielfalt für Landwirtschaft und Ernährung“ (siehe <http://www.argandor.de/social.html>) beschreibt ausführlich die sozialen Auswirkungen der unterschiedlichen Herstellungsmethoden. In der Studie heißt es u.a. „Denn nur die Herstellung von handgepresstem qualitativ hochwertigen Arganöl durch Frauenkooperativen, die ihr Arganöl gemeinsam vermarkten, sichert den Landfrauen den höchsten Anteil am Wertschöpfungsprozess und leistet einen wesentlichen Beitrag zur Armutsminderung bei gleichzeitigem Erhalt der Arganbaumbestände“.

Die Frauenkooperativen der Arganeraie stehen unter dem besonderen Schutz der königlichen „Foundation Mohammed VI“ und sind daher nicht direkt angreifbar. So versucht man mit Gerüchten und falschen Behauptungen über die Qualität von handgepresstem Arganöl den störenden Anbieter aus dem deutschen Markt zu drängen. Gleichzeitig wirbt man allerdings selbst in Bildern und Texten mit dem positiven Image der ländlichen Kooperativen und seiner traditionellen Handpressung. **Die GTZ meint zu diesem Verhalten : „Einige Privatunternehmen verwenden auch das Bild der ölherstellenden Frauen in der Arganeraie in ihrer Werbung, ohne dass diese Produzentinnen an der Wertschöpfung beteiligt werden. So wird das positive**

Image der Frauenkooperativen eines hochwertigen und wertvollen Öls für die Vermarktung von billigem Arganöl der privaten Ölmühlen (...) verwendet.“

Die marokkanischen Frauenkooperativen der UCFA haben sich nach langem Zögern entschlossen, sich zu wehren und juristisch gegen diese unwahren und existenzgefährdenden Behauptungen einiger deutscher Marktteilnehmer vorzugehen, um tausende Arbeitsplätze und Familieneinkommen in der Arganeraie zu schützen.

Arganöl, von Hand gepresst, ist die schonenste Art der Ölgewinnung, da kein Druck und keine Wärme die empfindlichen Wirk- und Inhaltsstoffe zerstören können. Der ursprüngliche Geschmack bleibt voll erhalten. Dass dieses, in einer seit Jahrtausenden alten Tradition hergestellte Öl, den höchsten Qualitätsansprüchen der Gourmetküchen entspricht, zeigen die zahlreichen nationalen und internationalen Auszeichnungen von handgepresstem Arganöl der Marke Argand'Or und der UCFA:

- 2007 SUPERIOR TASTE AWARD (Auszeichnung führender europäischer Köche und Sommeliers)
- 2007 König von Marokko Mohammed VI ehrt die Kooperative „Tamount“ (erste Frauenkooperative der UCFA, die handgepresstes Arganöl produzierte)
- 2006 ORGANIC TOP 17 – One of the most innovative, inspiring and sustainable products and companies around the world
- 2006 Hessischer Gründerpreis
- 2005 Produkt des Jahres: Empfehlung Bio-Lebensmittel
- 2005 BEST EXCELLENCE

„Das Konzept und die Präsentation der Arganölprodukte von Argand'Or und der UCFA, entspricht unseren Ambitionen und Vorstellungen, wie hochwertige marokkanische Produkte auf dem deutschen und internationalen Markt dargestellt, geschätzt und vermarktet werden sollten“, meinte kürzlich seine Exzellenz Herr Rachad Bouhlal, Botschafter des Königreichs Marokko in Deutschland, anlässlich einer Einladung von Argand'Or nach Berlin.

Mehr Informationen, Anregungen und Bezugsquellen: www.argandor.de

Argand'Or GmbH
Représentation exclusive internationale du UCFA