

## *Argania spinosa* (L.) Skeels



### Arganie

Familie: Sapotaceae Seifenbaumgewächse

Nationalbaum Marokkos

Der Arganienbaum wächst nur noch zwischen den Regionen des Hochatlas, Antiatlas und der Atlantikküste im Südwesten Marokkos. Die Art ist vom Aussterben bedroht, obwohl schon 1998 das Arganiengebiet durch die UNESCO zum Biosphären-Reservat erklärt wurde. Die Arganie ist ein Überlebenskünstler für wüstenähnliche, trockene Regionen. Tausende von Dornen schützen die Pflanze vor Tierfraß. Doch die Dromedare mit ihrer dicken Hornhaut im Maul und Ziegen die bis in die Baumkronen klettern, fressen an den Früchten und Blättern. Lange Trockenphasen übersteht der Baum indem er sämtliche Blätter abwirft und das Wachstum einstellt. So verharrt er als bizarre Gestalt und wird bei neuen Niederschlägen, innerhalb weniger Tage zum Leben, neu erweckt.

Die Früchte sind ölhaltig und reifen in einem überjährigen Zyklus. In guten Niederschlagsjahren befinden sich bis zu 4 Generationen Blüten und Früchte in unterschiedlichem Reifegrad an den Gehölzen.

Arganien bilden einen natürlichen Schutzwall gegen das weitere Vordringen der Wüste. Auf der Suche nach Grundwasser bohren sie sich mit ihren Wurzeln bis zu 30 Meter tief in den Wüstenboden und verhindern damit die Bodenerosion durch Sandstürme oder den selteneren Regenfällen.

*Argania spinosa* kann schwach salzige Wasser vertragen.



Argania Früchte Marokko 2015 / Rö.

Das **hochwertige Arganienöl** wird in einem aufwendigen Verfahren aus den Samen der Frucht gewonnen. Zur Extraktion von einem Liter Öl braucht man etwa 30 kg der gelben, pflaumenförmigen Früchte, was dem Ertrag eines ausgewachsenen Baumes entspricht. 8 Stunden härteste Handarbeit ist dazu notwendig. Das Fruchtfleisch wird getrocknet und als hochwertiges Kraftfutter während der Trockenzeit den Tieren verfüttert. Die Kernschalen werden beim Röstvorgang der Mandeln als Heizmaterial benötigt und dienen als Geschmacksverbesserer beim Backen des Fladenbrottes.

Das wertvolle Öl besitzt einen hohen Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren, es senkt den Cholesterinspiegel und wirkt positiv auf das Herz-Kreislauf-System. Köche verwenden es wegen seines unvergleichlichen, nussigen Geschmacks. Arganienöl pflegt auch die Haut bei Akne, Ekzemen und Allergien.