

Die Arganfrucht

Fälschlicherweise wird häufig von der Argannuss gesprochen. Tatsächlich handelt es sich nicht um eine Nuss im eigentlichen Sinn. Vielmehr ist der Teil der Frucht, aus dem das Arganöl gewonnen wird, das Innere des Kernes, also vergleichbar mit einer Mandel.

Die Frucht selbst ist etwas größer als eine Olive und hat ein bitteres Fruchtfleisch, das vor allem als Viehfutter verwendet wird. Früher wurden Ziegen auf die Bäume getrieben, die die Früchte mit Genuss verzehrten und den kostbaren Kern später auf natürlichem Wege abgaben. Das ist aufgrund der restriktiven Regeln zum Schutz des Arganbaumes heute nicht mehr erlaubt, wird aber vereinzelt weiterhin zu beobachten.

Hersteller von qualitativ hochwertigem Arganöl (z.B. Souk du Maroc) verzichten auf Kerne, die so geerntet wurden. Das Öl ist, wenn man allein die Wirkstoffe betrachtet, nicht schlechter, allerdings schmeckt der sensible Gaumen man leider die Ziege im Öl letztlich doch noch heraus...