

OTHMANE AQALLAL: DIE OLIVE – DIE BIBEL DER BÄUME



Copyright Atlas Olive Oils

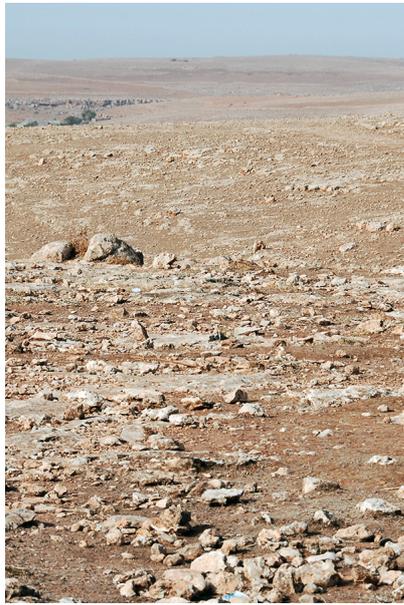
Leicht haben sie es nicht – die Olivenbäume in Marokko. In sengender Hitze und auf ausgetrockneten Böden entziehen sie der Erde und den trostspendenden Winden jedoch alles was es braucht, um das Gold des westafrikanischen Landes herzustellen. Im dritten und letzten Teil unserer Olivenöl-Reise rund um das Mittelmeer besuchen wir eine geschichtsträchtige Familiendynastie: Atlas Olive Oils.

Da thronen sie. Soweit das Auge reicht. Einerseits gebeugt, wie alte weise Damen, die eine lange und **erlebnisreiche Geschichte** auf ihre knorrigen Schultern tragen. Andererseits **majestätisch** aufrecht, wie Jungspunde, die stolz und agil vor Kraft nur so strotzen.

Über eine Million Olivenbäume ruhen in den Ausläufern des **Atlasgebirges**. Sie sind das Herzstück einer **Familiendynastie**, die sich seit über 100 Jahren dem gesunden und aromatischen Gold des Olivenbaums verschrieben hat.

Ihr Name ist ein schlichtes Bekenntnis zu dem Land, das seit Generationen Teil ihres Seins ist: **Atlas Olive Oils**, denn die Ausläufer des imposanten Atlasgebirges schliessen sich wie schützende Arme um die drei Olivenfarmen der Familie.

EINE WÜSTE VOLLER BÄUME



Weit und breit trockene Wüste

Copyright Atlas Olive Oils

„Der Geschmack und vor allem die gesunden Eigenschaften des Olivenöls üben seit jeher eine grosse Anziehung auf mich aus“, erzählt **Othmane Aqallal**, der heute die Geschicke des genussvollen Familienunternehmens führt und von klein auf mit dem würzigen Aroma in Berührung ist. „Olivenöl ist sozusagen meine erste grosse Liebe“, lacht er.

Die drei Farmen von Atlas Olive Oils liegen auf 300 und 450 Metern Höhe. Sie umfassen ein Areal von 800 Hektaren, wobei 600 davon mit Olivenbäumen bedeckt sind. „El Borouj liegt zu Füssen des Atlas in einer felsigen Wüste. Hier kämpfen die Olivenbäume in den **Sommermonaten** bei bis zu 52 Grad Hitze regelrecht ums **Überleben**.“

Die Felsen machen es den Bäumen zudem schwer überhaupt zu wachsen; ihre Wurzeln ins Erdreich zu strecken, um notwendige **Nährstoffe** zu erhaschen. Dazu kommt der **Mangel an Regen**, der im Jahresverlauf selten ist. „Aber genau daraus gewinnen die Bäume ihre Kraft“, weiss der Experte. „Sie entwickeln eine Art Selbstverteidigungsmechanismus, durch den sie eine ungewöhnlich hohe Menge an Antioxidantien produzieren.“

Wir glauben, dass diese Antioxidantien aus dieser harten Umwelt geboren werden, denn diese Bäume müssen **aktiver und stärker** sein als jene, die in bester Lage gedeihen.“

Studien beweisen zudem, dass die Öle und Olivenölprodukte dieser Region antibakterieller sind, Entzündungen lindern und auch verträglicher für Diabetiker sind. „Darum stellen wir eben auch mehr als nur das reine Olivenöl her“, meint Othmane Aqallal – aber dazu später mehr.

FÜR JEDEN GESCHMACK DIE PERFEKTE LAGE

In **Marrakesch**, der Königsstadt, besitzt die Familie ausserdem eine wunderschöne Olivenfarm, die einst Baron Rothschild – als Marokko noch französische Kolonie war – gehörte. „Und in **Beni Mellal**, im Süden des Atlasgebirges, schliesst sich der Kreis, denn hier finden unsere Olivenbäume ein wahrlich angenehmes und nahezu perfektes Klima.“

Die warmen und doch zugleich kühlenden Winde, die aus der Sahara kommend die Gebirgskette hinunter ziehen, umschmeicheln die Oliven und helfen ihnen so über den heissen Sommer hinweg.

Sechs verschiedene **Olivensorten** baut Atlas Olive Oils an. Darunter autochthone Sorten, die ihre Wurzeln in Marokko tragen, aber auch Sorten, die typisch für den Mittelmeerraum sind und ihren Ursprung in Griechenland, Frankreich und Spanien haben.

EIN GESUNDER GENUSS-ORGANISMUS



Gesunde Mahlzeit mit Olivenerzeugnissen

Copyright Atlas Olive Oils

Doch wie wir alle wissen: Das Herz eines Organismus ist essentiell, aber das Gehirn entscheidet über Leben und Tod. Darum ist es Othmane Aqallal auch wichtig, dass die **ausgezeichnete Qualität** der Oliven, die Atlas Olive Oils auf den Farmen gewinnt, bis in die Flasche erhalten bleibt.

Denn das Endprodukt ist das, was entscheidend ist. Neben der ständigen Überwachung der Bäume auf den Farmen, setzt er auf **modernste Technik**, Menschenkraft und kürzeste, direkte Wege. Zwischen Ernte und Pressen liegen gerade maximal 20 Minuten.

„Dabei nutzen wir ein mechanisches Niedrigtemperatur-Verfahren und extrahieren damit um 1.250.000 Liter exzellentes extra natives Olivenöl mit 0,2 ° höchster Säure.“

Würden Sie sagen, dass das Olivenöl Marokkos ein gut gehütetes Geheimnis ist?

„Es hat seine Geheimnisse, sicherlich. Aber das sind Geheimnisse, die auch bewahrt bleiben müssen...“ *(Meint er geheimnisvoll schmunzelnd.)*

Und Geheimnisse, die eine lange Geschichte in sich tragen. Marokko und Olivenöl eint ja eine lange Liebesgeschichte...

„Ja, wir Marokkaner leben seit Jahrhunderten mit der Tradition des guten Olivenöls. Sie begann zur Zeit der Römer, die in der Region um Fes die Stadt Volubilis gründeten. In dieser alten Städte fand man die ersten Spuren von Olivenmühlen. Seit dieser Zeit gehört das „Gold“ also zu unserer Geschichte.“

Geschichte und das perfekte Klima ist die Klammer, die die Olivenöle des Mittelmeerraums verbindet. Würden Sie sagen, dass der Terroir-Gedanke bei der Olive ebenso essentiell ist wie bei der Weintraube?

„Olivenbäume passen sich ihrer Region an. Das sehen wir gerade in schwierigen Gefilden wie El Borouj. Sie werden widerstandfähiger und entwickeln neue Kräfte. Und natürlich entfalten sie sich in Regionen mit guten Böden, viel Wasser und Sonne. Olivenbäume sind sehr klug – sie entwickeln sich mit dem, was sie von der Natur bekommen.“

Was fasziniert Sie persönlich am Öl der Olive?

„Seine gesundheitsfördernden Kräfte. Ich bin mir sicher, dass auch die nächsten Generationen noch neue Oliven-Polyphenole entdecken werden. Dieser Baum ist einfach heilig, wie der Koran, die Bibel oder die Thora.“

Diese gesundheitsfördernden Kräfte setzen sie auch in Produkten um. Atlas Olive Oils stellt ja nicht nur Olivenöl her.

„Es wäre eine Schande, nicht über den Tellerrand hinaus zu schauen, wenn man so ein gutes, schönheitsspendendes und heilsames Öl produziert. Also nutzen wir diese Kräfte auch in Nahrungsergänzungsmitteln und biologisch zertifizierten Beautyprodukten. Selbst für Babys und Kinder haben wir Olivenöl-Kapseln, die das Immunsystem stärken.“

Drei Farmen und drei aromatische Stilistiken. Worin unterscheiden sich die Öle?

„In ihrer Würze. Man schmeckt, wie Sie es nannten, das Terroir. Das ist faszinierend! Am besten macht man sich aber selbst einen Eindruck.“ *(Meint er augenzwinkernd.)*

Findet man Ihre Öle auch in der Spitzengastronomie?

„Oh ja, vielerorts. In vielen luxuriösen Hotels vor Ort in Marokko wie zum Beispiel im *Royal Mansour* oder dem *Palais Namaskar*, aber auch bei namhaften Spitzenköchen wie *Yannick Alleno* (3 Michelin-Sterne), *Pierre Gagnaire* (3 Michelin-Sterne), *Eric Briffard* (2 Michelin-Sterne) oder *Jean Denis Lebras* (2 Michelin-Sterne)

Könnten Sie bitte folgende Sätze beenden? Ein Leben ohne Olivenöl...

„... ist für mich kein Leben!“

Eine Leben ohne Genuss...

„... gibt es. Ich arbeite viel.“ (*Er grinst.*)

Wenn ich kein Olivenöl-Produzent geworden wäre...

„... würde ich nur reiten.“

Für die Zukunft wünsche ich...

„... eine gute Gesundheit und Glück für alle.“

Haben Sie ein Lebensmotto?

„Hart arbeiten, hart leben, hart geben!“

Weitere Informationen unter www.atlasoliveoils.com und www.olivie.ma. Bezugsquelle für die Olivenöle Jakob Gorin: j.gorin@gorin24.de

ÜBER DIE AUTORIN

Es gibt sie ganz selten. Doch Anja Hanke hat das grosse Glück zu ihnen zu gehören: Den Menschen, die ihr Hobby zum Beruf machen konnten.

Sie liebt gutes Essen, handgefertigte Weine, erlesene Produkte und diese Verbindung an den verschiedensten Orten dieser Welt einzufangen – und für ihre Leser genussvoll aufzubereiten.