

## Arganöl - äußerst wertvoll

Arganöl gilt als eines der hochwertigsten Öle der Welt. Es enthält über 80 Prozent ungesättigte Fettsäuren, Antioxidanzien und eine Reihe von Bestandteilen, wie z.B. die pflanzlichen Sterine Schottenol und Spinasterol.

- **Arganöl ist ein Gourmet-Speiseöl für die anspruchsvollste Gastronomie. Einmaliger Geschmack und sehr hoher Flammpunkt. Steht dort auf der Stufe wie Kaviar und Trüffel**
- **Arganöl besteht zu über 80% aus ungesättigten Fettsäuren, hauptsächlich aus Ölsäuren und Linolsäuren.**
- **Der sehr hohe Anteil an natürlichen Antioxidantien zum Schutz vor schädlichen freien Radikalen ist auch einmalig. Daher auch eine herausragende Nahrungsergänzung!**
- **Arganöl beugt der Austrocknung und Hautalterung vor und wird zudem auch bei größten Hautproblemen, wie Hautjucken- und Kratzen usw. empfohlen.**
- **Arganöl ist ein bedeutendes Anti-Aging-Produkt der Natur ohne Nebenwirkungen. Wichtig für Frauen und Männer in der Mitte des Lebens.**
- **Arganöl enthält sehr hohe Anteile an Linolsäure.**

Einnahme-Empfehlung: **2-3 mal einen Teelöffel vor den Mahlzeiten.** Die hochkonzentrierten Inhaltsstoffe im Arganöl sind wertvolle Antioxidantien (Alpha-Tocopherole) im Kampf gegen freie Radikale. (BIO Arganöl aus gerösteten Samen oder BIO Arganöl kalt gepresst) Die natürlichen Inhaltsstoffe unterstützen die Balance der körpereigenen Cholesterinproduktion, sowie den Stoffwechsel und die Verdauung.

Arganöl ist seit Jahrhunderten Bestandteil traditioneller marokkanischer Heilkunst. Es gilt von jeher als Lebenselixier, das die Gesundheit erhält und die Schönheit bewahrt. Die Berber wissen um die medizinische „Wunderkraft“ ihres Öls schon lange, ohne dessen Inhaltsstoffe genau zu kennen. Sie verwenden ihr Arganöl z.B. bei Neurodermitis und Schuppenflechte. Sie wissen, dass Arganöl den **Cholesterinspiegel senkt, Arteriosklerose vorbeugt, rheumatische Erkrankungen lindert und die Haut revitalisiert.**

Die traditionell genutzten Eigenschaften von Arganöl konnten in zahlreichen wissenschaftlichen Arbeiten belegt werden. So zeigt z.B. ein Team der Universität Metz eine optimale Wirkung der Inhaltsstoffe auf unser Immunsystem. „Dies erklärt die sensationellen Erfolge bei **Herz-Kreislauf-Erkrankungen** sowie der allgemeinen Stärkung der Abwehrkräfte.“ schreibt Dr. Peter Schleicher in seinem Buch „Argan-Öl“.

Im Vergleich mit Olivenöl, Mandelöl oder Rapsöl verfügt Arganöl über die **höchste Konzentration von lebenswichtigen Fettsäuren und Linolsäuren** im natürlichen Verbund. Es enthält über **80% ungesättigte Fettsäuren, Vitamin A, Antioxidantien und eine Reihe von Stoffen mit medizinischer Indikation.** Die marokkanische Professorin Zoubida Charrouf hat an der Universität von Quebec berichtet, dass sie beachtliche Mengen von **Tocopherolen (Vitamin E)** in Arganöl gefunden hat (620 mg pro Liter im Vergleich zu 320 mg pro Liter bei Olivenöl). Es wurden außerdem **Quercitine und Myricetine** nachgewiesen, die **Pilze und Bakterien** bekämpfen. Auch seine hydrogenisierende (feuchtigkeitsspendende) Wirkung ist bekannt.

Besonders bei der Untersuchung der antioxidativen Wirkung von Arganöl zeigen sich beachtliche Ergebnisse. Beim Einsatz von Arganöl entsteht durch das Abfangen **freier Radikale** und durch das Zusammenspiel mit dem antioxidativen Phenol eine natürliche Barriere für die besonders wichtigen Zellen des **Immunsystems**. Als **hochwirksamer Radikalfänger** ist Arganöl also für den **Schutz der Haut** und für die Besserung der Heilungsfähigkeit geschädigter Zellen geradezu prädestiniert.

Im Focus der Wissenschaftler und Mediziner rücken immer mehr die Sterine des Arganöls, vor allem Schottenol und Spinasterol. Kein anderes bisher bekanntes Pflanzenöl enthält eine solch bemerkenswerte Kombination verschiedener Sterole.

Näheres zu den besonderen Eigenschaften der Sterole erfahren Sie in dem Buch von Dr. Peter Schleicher "Argan-Öl".

## Arganbaum und Arganöl

"Arganöl zu gewinnen ist sehr harte Arbeit - für einen Liter erstklassiges Öl braucht man rund 30 Kilo Früchte und rund 40 Stunden Handarbeit". Gewonnen wird es aus den Früchten der so genannten Arganie, auch bekannt als Eisenholzbaum.

Die Arganie (lat. *Argania Spinosa*) gehört zu den Seifenbaumgewächsen und zählt zu den ältesten Bäumen der Welt. Vor rund 25 Millionen Jahren entwickelte sich die Arganie zu einem Spezialisten für wüstenähnliche, trockene Regionen. Ihre Lebenserwartung beträgt im Mittel 200 Jahre. Es wurden aber auch Exemplare mit bis zu 400 Jahren gefunden.

Heute existieren nur noch 20 Millionen Bäume im Südwesten Marokkos auf einer Fläche von nur 8000 Quadratkilometern. Der Arganbaum ist darüber hinaus weltweit ausgestorben. Versuche den Baum in anderen Ländern anzusiedeln, blieben erfolglos. Die Wissenschaft vermutet, dass es die einzigartige Kombination von Atlantikklima, Wüste und Bodenklima ist, die die Arganien zum Leben benötigen.

Aufgrund dieser Tatsache wurde diese letzte Region mit Arganbaumbestand von der UNESCO 1998 als „Biosphären-Reservat“ deklariert und zum Weltkulturerbe erhoben. Jeder Baum gehört dem Staat. Privatleuten, auch den Berberfamilien, werden lediglich Nutzungsrechte eingeräumt. Arganbäume zu schütteln oder gar abzuholzen ist streng untersagt.

Der Arganbaum wird bis zu 10 Meter hoch und hat eine Krone mit einem Durchmesser von bis zu 14 Meter. Auf der Suche nach Wasser können sich die Wurzeln bis zu 30 Meter in den sandigen Boden bohren. Der Wasserbedarf ist sehr gering, Nebel und Tau reichen oft aus, um zu überleben. Lange Dornen schützen den Baum vor Tierfraß. Nur Ziegen haben gelernt auf den Baum zu klettern und die Blätter und Früchte zu fressen, die natürlich leckerer sind, als das trockene Wüstengras.

Für die ortsansässigen Berber ist der Arganbaum tatsächlich ein Lebensbaum. Er versorgt die Familien mit nahezu allem, was sie benötigen: Fallholz als Brennstoff, Früchte als Nahrungsmittel der Tiere und Öl als hochwertiges Lebensmittel und Medizin.

Die Marke **ProVitas Premium Arganöl** steht für garantiert reines, unverschnittenes Arganöl, mit all seinen der Gesundheit dienlichen Stoffen.

Die Inhaltsstoffe:	100 ml Arganöl enthalten:
Energiewert	3700 kJ / 900 kcal
Provitamin A und E	63 mg
Eiweiß	0 mg
Kohlenhydrate	0 mg
Cholesterin	0 mg
Fett	100 mg
- davon ungesättigte Fettsäuren	19 mg
einfach o. mehrfach ungesättigte Fettsäuren	mehr als 80 mg
Ölsäuren	48 mg
Linolsäuren	32 mg

Analysen:	100 ml Arganöl enthalten:
Säuregehalt (ISO 660)	13700 kJ / 900 kcal
Peroxyd Kennzahl (ISO 3960)	63 mg
Fettsäuren-Zusammensetzung (ISO 5508)	
C16:0	12,2 %
C16:1	0,1 %
C18:0	5,3 %
C18:1	45,4 %
C18:2	35,4 %
C18:3	0,2 %
C20:0	0,3 %
C20:1	0,4 %
Zusammensetzung der Sterole (ISO 6799)	
Compesterol	0,8 %
Stigmasterol	0,7 %
Spinasterol	36,9 %
Schottenol	44,7 %

(Analysen unterliegen den üblichen biologischen Schwankungen bei Naturprodukten)  
Quelle : Laboratoire officiel d'analyses et de recherches Chimiques du Ministère de l'agriculture et du développement rural du Royaume du Maroc.