



**Euroline**  
Flughafenzubringer

**LEISTUNGEN, DIE ABHEBEN!**  
Ihr zuverlässiger Flughafenzubringer in der Region! Egal ob Privat- oder Geschäftsreise - wir bringen Sie sicher ans Ziel.

**CHECKEN SIE EIN...**

**TELEFON**  
Rastatt 07222 33031  
Karlsruhe 0721 856634  
Ettlingen 07243 219917

euroline-baden.de

## Skifahren in Bayern günstig

### Preisvergleich

Skifahren in Deutschland ist besonders günstig: Allein vier bayerische Skigebiete liegen bei einem Vergleich von 43 europäischen Destinationen unter den zehn preiswertesten. Das hat das Internetportal Tripadvisor ermittelt und dafür die Kosten eines durchschnittlichen Skitags untersucht. Er kostet in Berchtesgaden 170,30 Euro, in Spitzingsee 179,73 Euro, in Garmisch-Partenkirchen 204,76 Euro und in Oberstdorf 205,37 Euro.

Deutlicher teurer ist das Skivergnügen in Österreich und der Schweiz. Die billigste österreichische Destination Mayrhofen verlangt mit 248,92 Euro rund 46 Prozent mehr als Berchtesgaden. Der günstigste Ort in der Schweiz, Saas Fee, ist mit 301,70 rund 77 Prozent teurer.

Europaweit das günstigste Skigebiet ist das am Ätna in Italien mit einem Gesamtpreis von 122,39 Euro. Bansko in Bulgarien (129,11 Euro) liegt auf Platz zwei. Am teuersten sind die französischen Skigebiete Méribel (441,43 Euro) und Courchevel (440,37 Euro). Die Untersuchung addiert die Preise für eine Übernachtung, einen Tages-Skipass, eine geliehene Skiausrüstung, ein regionales Essen und eine Flasche Bier. Das Essen ist in St. Moritz am teuersten. Dort müssen Skifahrer 35,85 Euro auf den Tisch legen, in Bansko sind es gerade einmal 5,62 Euro. In Méribel ist die Übernachtung am teuersten (356,06 Euro) – das ist mehr als fünfmal so viel wie im spanischen Astún. Die Flasche Bier kostet in Saas Fee mit 5,54 Euro am meisten, in Andorra schlägt sie mit nur 1,50 Euro zu Buche. Der Skipass ist in Zermatt am teuersten (62,29 Euro), in Bansko kostet er gerade 22,97 Euro. Die teuerste Destination in Bezug auf das Ausleihen des Ski-Equipments ist Klosters (52,33 Euro). Bansko verlangt hierfür lediglich 14,89 Euro. (dpa)

### Reise-Ticker

## Ausflüge nach Kairo abgesagt

Wegen der Unruhen in Kairo haben mehrere Reiseveranstalter Ausflüge in die ägyptische Hauptstadt abgesagt, gab Sibylle Zeuch vom Deutschen Reiseverband (DRV) bekannt. Fahrten würden umgeroutet oder komplett abgesagt. Die Reiseveranstalter würden das davon abhängig machen, wohin die Ausflüge genau führen. Dies sei ein normales Prozedere bei Unruhen. (dpa)



Arganöl wird eine zellstimulierende Wirkung nachgesagt. In fast jedem Hammam in Marokko wird das Öl angewendet.

Fotos: dpa

# Die harte Nuss aus Marrakesch

Für Bildung, Schönheit und Gesundheit: Auf den Spuren der Arganie in Marokko

Auf dem Djemaa el Fna, dem berühmtesten Platz von Marrakesch, herrscht wie immer Trubel. Gaukler gaukeln, Trommler trommeln, Affchen turnen auf Holzkisten. Und von weitem ruft der Muezzin. Rauchwolken ziehen in den wolkenlosen Himmel. Es riecht nach Kräutern und frisch Gebratenem. Der Dunst der Garküchen kommt aus der Medina. Einheimische und Touristen feilschen an den Kräuterläden, wo Pulver von Koriander, Ingwer und Kreuzkümmel bunte Türme bilden.

Vor einem Regal mit überei-

nergestapelten Dosen und Flaschen sitzt eine Frau auf einem Holzocker und hält in den Händen einen ovalen Stein. In mühsamer Arbeit schlägt sie die Nüsse der Arganfrucht zwischen zwei Steinen auf und holt eine weißgelbe Mandel, etwa so groß wie ein Sonnenblumenkern, heraus.

„Ein Geschenk Allahs“, sagt sie und hält die Frucht hoch. Der Inhaber des kleinen Ladens fordert die Besucher auf, es doch einmal selbst zu probieren. Ein Schlag, die Nuss bleibt heil. Ein zweiter Schlag, die Nuss rollt weg. Ein dritter

Schlag, die Nusschale fliegt durch die Luft, der Mandelkern ist jedoch fein zerbrösel.

Dass sich die Berberfrauen geschickter anstellen als jeder Tourist, ist nicht erstaunlich. Seit vielen Generationen pressen sie das marokkanische Gold, das aus den Samen des dornigen Arganbaums gewonnen wird. In den Souks gibt es Geld von den Touristen, und in den Kooperativen werden die Frauen am Gewinn beteiligt.

Geerntet werden die Früchte im Süden Marokkos. Seit Jahrtausenden hat sich an der mühsamen Handarbeit nichts geändert, auch nicht für die Frauen, die die Früchte in der Heimat des Wüstenbaums mit der Hand auflesen. Oder für die, die in der Ökkooperative in Tahanout im Ourika Tal unweit von Marrakesch arbeiten.

Täglich halten im Dorf Touristenbusse. Eine junge Frau, die Haare streng nach hinten gekämmt, wartet am Eingang und führt durch die Räume. Es riecht nach Mandeln. Frauen sitzen auf ausgebreiteten Teppichen, klopfen Nüsse auseinander, kneten dicken Nussbrei zu flachen Kreisen. Fatma dreht an einem kleinen Mühlrad, bis aus der Öffnung eine braune Masse herausfließt. Ihre Nachbarin knetet die Paste mit lauwarmem Wasser so lange, bis sich das Öl herauslöst. Die 30-Jährige finanziert mit dieser Arbeit den Haushalt, bezahlt Schulgeld und Kleidung der Kinder. Auch ihre persönlichen Einkäufe für Kleidung, Kosmetik oder den Hammam-Besuch bestreitet sie aus eigener Tasche.

Vormittags produzieren die Frauen das handgepresste Öl. An manchen Nachmittagen drücken sie die Schulbank, um



In Handarbeit werden in der Kooperative die wertvollen, extrem harten Argannüsse geknackt.

Lesen und Schreiben zu lernen. All das funktioniert deshalb, weil die Frauen sich einer Kooperative angeschlossen haben und so ihr handgepresstes Arganöl zu einem guten Preis verkaufen. Seitdem auch die Kosmetikindustrie die Vorzüge des Öls entdeckte, hat nicht

nur Fatma Arbeit, sondern weitere 30 Frauen aus dem Dorf.

Die Mühe lohnt sich. Denn Arganöl hat viele ausgesprochen gute Eigenschaften. Wegen eines hohen Anteils von Vitamin E ist es ein Radikalfänger, es enthält außerdem wesentliche essenzielle Fettsäuren. Daneben wird ihm zellstimulierende Wirkung nachgesagt, ein natürliches Anti-Aging-Mittel.

Kaum ein

Luxushotel in Marokko, das in seinen Wellnessoasen nicht mit einer heilsamen Arganöl-Massage wirbt. Die Gourmetköche verfeinern damit Couscous, Fisch und Salate. (dpa)

**Infos:** Marokkanisches Fremdenverkehrsamt, Graf Adolf-Strasse 59, 40210 Düsseldorf, ☎ (02 11) 37 05 51.



Nur in Marokko wächst der Arganbaum, aus dessen Fruchtkernen Arganöl gewonnen wird.

### Zum Thema

Der Arganbaum kommt im südwestlichen Marokko und südöstlichen Algerien vor und wächst seit etwa 80 Millionen Jahren in Marokko.

Der Arganbaum ist eine bedornigte, verholzende Pflanze mittlerer Größe, mit Wuchshöhen von bis zu zehn Meter. Er hat für den relativ niedrigen Stamm eine weit ausladende Krone von bisweilen mehr als 70 Metern Umfang, deren Äste sich bis auf den Boden herabneigen. Der Arganbaum ist in

der Lage, äußerste Trockenheit und hohe Temperaturen bis über 50 Grad Celsius zu überstehen. Man nennt ihn wegen des harten Holzes auch „Eisenholzbaum“. Der Arganbaum hat eine Lebenserwartung von 250 bis 400 Jahren. Die Früchte haben ein bitteres Fruchtfleisch, sind etwa so groß wie Datteln. Die Frucht enthält bis zu drei Kerne. In jedem steckt eine kleine Mandel, etwa so groß wie ein Sonnenblumenkern. Aus diesen Mandeln wird das Öl gewonnen.