



**Pressemitteilung der U.C.F.A., Marokko (Union des Cooperatives des Femmes de l'Arganeraie) und der Argand'Or GmbH, Deutschland (Représentation exclusive internationale du U.C.F.A.)**

**So erkennt man jetzt original handgepresstes Arganöl.**

Mit der Prämierung von Argand'Or Arganöl zum „Produkt des Jahres 2005: Empfehlung Bio-Lebensmittel“ auf der diesjährigen BioFach in Nürnberg, wurde ein regelrechter Boom nach Arganöl ausgelöst. Ein bis dahin unbekanntes, einzigartiges Öl erobert die Spitzengastronomie und sorgt für Aufsehen u.a. in der Johannes B. Kerner Show.

„Wir haben Argand'Or viel zu verdanken“ meint Mina Ait El Moudden, die Geschäftsführerin der U.C.F.A. in Agadir. „Sie haben an uns geglaubt, uns Mut gemacht, die weltweit einzigartige und seit Generationen überlieferte Herstellung von Arganöl durch Handpressung, nicht aufzugeben. Die Berberfrauen aus Marokko sind die einzigen, die noch diese Fertigkeit beherrschen.“

„Nur handgepresstes Arganöl garantiert mir die Spitzenqualität, die ich für meine Küche fordere“, erklärt der vielfach ausgezeichnete Fernsehkoch Johann Lafer, der bereits in seiner Stromburg mit der Neuentdeckung kocht. Und nur schonend von Hand hergestelltes Arganöl stellt sicher, dass auch alle wichtigen Wirk- und Heilstoffe im Öl bleiben.

Damit jetzt der Verbraucher original handgepresstes Arganöl von maschinell extrahiertem oder „kaltgepresstem“ Arganöl noch besser unterscheiden kann, hat die U.C.F.A. mit Unterstützung des marokkanischen Königs und in Zusammenarbeit mit Argand'Or ein internationales Zeichen entwickelt. Mit diesem neuen Signet wird sichergestellt, dass original handgepresstes Arganöl nur in den Flaschen darin ist, auf denen das „Handgepresst-Zeichen“ darauf ist – zur Einkommenssicherung der marokkanischen Berberfamilien und zum Schutz und Erhalt dieses weltweit einmaligen Kulturguts. Mehr Informationen: [www.argandor.com](http://www.argandor.com)

