

Othmane Aqallal: The Olive – The Bible of Trees



A desert full of trees.

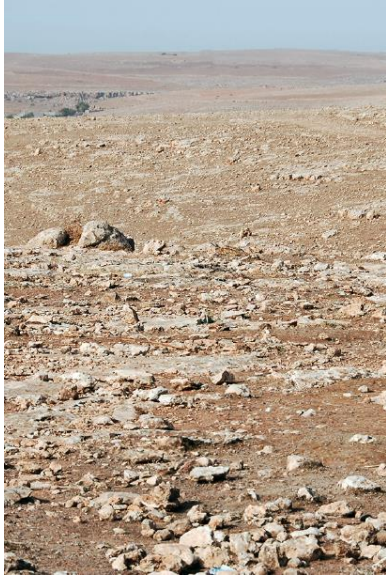
Copyright Atlas Olive Oils

They don't have it easy – the olive trees in Morocco. In scorching heat and on parched soils, they extract everything they need from the earth and the comforting winds to produce the gold of this West African country. In the third and final part of our olive oil journey around the Mediterranean, we visit a family dynasty steeped in history: **Atlas Olive Oils**.

There they sit enthroned. As far as the eye can see. On the one hand, bent over, like wise old ladies carrying a long and eventful history on their gnarled shoulders. On the other hand, majestically upright, like youngsters, proud and agile, brimming with strength.

Over a million olive trees rest in the foothills of the Atlas Mountains. They are the heart of a family dynasty that has dedicated itself to the healthy and aromatic gold of the olive tree for over 100 years.

Their name is a simple declaration of loyalty to the land that has been part of their being for generations: Atlas Olive Oils, for the foothills of the imposing Atlas Mountains embrace the family's three olive farms like protective arms.



A dry desert as far and wide.

Copyright Atlas Olive Oils.

"The taste and, above all, the health benefits of olive oil have always held a great attraction for me," says Othmane Aqallal, who today manages the family business and has been exposed to the spicy aroma since childhood. "Olive oil is, so to speak, my first great love," he laughs.

Atlas Olive Oils' three farms are located at altitudes of 300 and 450 meters. They encompass an area of 800 hectares, 600 of which are covered with olive trees. "El Borouj lies at the foot of the Atlas Mountains in a rocky desert. Here, the olive trees literally fight for survival in the summer months, with temperatures reaching up to 52 degrees Celsius."

The rocks also make it difficult for the trees to grow at all; to stretch their roots into the soil to grasp the necessary nutrients. Added to this is the lack of rain, which is rare throughout the year. "But this is precisely where the trees gain their strength," says the expert. "They develop a kind of self-defense mechanism through which they produce an unusually high amount of antioxidants.

We believe that these antioxidants are born from this harsh environment, because these trees must be more active and stronger than those that thrive in the best locations."

Studies also prove that the oils and olive oil products from this region are more antibacterial, reduce inflammation, and are also more tolerable for diabetics. "That's why we produce more than just pure olive oil," says Othmane Aqallal – but more on that later.

The perfect location for every taste

In Marrakech, the royal city, the family also owns a beautiful olive farm that once belonged to Baron Rothschild – when Morocco was still a French colony. "And in Beni Mellal, in the south of the Atlas Mountains, the circle closes, because here our olive trees find a truly pleasant and almost perfect climate."

The warm yet cooling winds that blow down the mountain range from the Sahara caress the olives and help them survive the hot summer. Atlas Olive Oils cultivates six different olive varieties. These include indigenous varieties with their roots in Morocco, but also varieties typical of the Mediterranean region and originate from Greece, France, and Spain.

A healthy, enjoyable organism



Healthy meal with olive products

Copyright Atlas Olive Oils

But as we all know: The heart is essential to an organism, but the brain determines life and death. That's why it's important to Othmane Aqallal that the excellent quality of the olives Atlas Olive Oils harvests on the farms is preserved all the way to the bottle. Because the final product is what matters most.

In addition to constantly monitoring the trees on the farms, he relies on the latest technology, human power, and the shortest, most direct routes. The time between harvesting and pressing is just 20 minutes at the most.

"We use a mechanical, low-temperature process and extract around 1,250,000 liters of excellent extra virgin olive oil with 0.2°C of maximum acidity."

Would you say that Moroccan olive oil is a well-kept secret?

"It certainly has its secrets. But those are secrets that must be kept..." (He says with a mysterious grin.) And secrets that carry a long history. Morocco and olive oil share a long love affair... "Yes, we Moroccans have lived the tradition of good olive oil for centuries. It began in Roman times, when they founded the city of Volubilis in the region around Fez. The first traces of olive mills were found in this ancient city. Since then, 'gold' has been part of our history." History and the perfect climate are the link that connects the olive oils of the Mediterranean.

Would you say that the concept of terroir is just as essential to olives as it is to grapes?

"Olive trees adapt to their region. We see this especially in difficult regions like El Borouj. They become more resilient and develop new strengths. And of course, they thrive in regions with good soil, plenty of water, and sun. Olive trees are very clever – they develop with what they receive from nature."

What fascinates you personally about olive oil?

"Its health-promoting properties. I'm sure future generations will continue to discover new olive polyphenols. This tree is simply sacred, like the Koran, the Bible, or the Torah." They also incorporate these health-promoting properties into their products.

Atlas Olive Oils doesn't just produce olive oil.

"It would be a shame not to think outside the box when you produce such a good, beauty-enhancing, and healing oil. So we also harness these properties in nutritional supplements and organically certified beauty products. We even have olive oil capsules for babies and children that strengthen the immune system."

Three farms and three aromatic styles. How do the oils differ?

"In their spiciness. You can taste, as you called it, the terroir. That's fascinating! But it's best to see for yourself." (He says with a wink.)

Can your oils also be found in fine dining?

"Oh yes, in many places. In many luxurious hotels in Morocco, such as the Royal Mansour or the Palais Namaskar, but also at the homes of renowned top chefs such as Yannick Alleno (3 Michelin stars), Pierre Gagnaire (3 Michelin stars), Eric Briffard (2 Michelin stars), and Jean Denis Lebras (2 Michelin stars).

Could you please finish the following sentences?

A life without olive oil... "...is no life for me!

" A life without pleasure... "...does exist.

I work a lot." (He grins.) If I hadn't become an olive oil producer... "...I would only ride horses."

For the future, I wish for... "...good health and happiness for everyone."

Do you have a motto in life?

"Work hard, live hard, give hard!"

Further information at www.atlasoliveoils.com and www.olivie.ma. Source for olive oils Jakob Gorin: j.gorin@gorin24.de

About the author: They are rare. But Anja Hanke is fortunate enough to be one of them: those who have been able to turn their hobby into a career. She loves good food, handcrafted wines, and exquisite products, and she loves capturing this connection in the most diverse places around the world—and delightfully presenting it for her readers.

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 schlossen 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 antibakteriell 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 Aqailal 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 widerstandsfähiger 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 Gorn: j.gorn@gorn24.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.