

DER FEINSCHMECKER

REISEN • ESSEN • TRINKEN • LEBENSART

Der Zauber des Orients

Marrakesch

Romantische Riads, neue Hotels,
Marokkos beste Restaurants und
Insidertipps für die Medina

F
Alle Hotels &
Restaurants
getestet und
bewertet



BERLIN

Köchin des Monats

CHAMPAGNE

Besuch bei privaten Gütern

SCHMOREN

Aus einem Topf: Tajine-Rezepte

Deutschlands beste Adressen für Pasta, Frutti di Mare & mehr

20 Top-Italiener



NEU: Praktischer Info-Guide zum Herausnehmen! Mit allen Adressen für Ihre Reise

EIN FEST FÜR

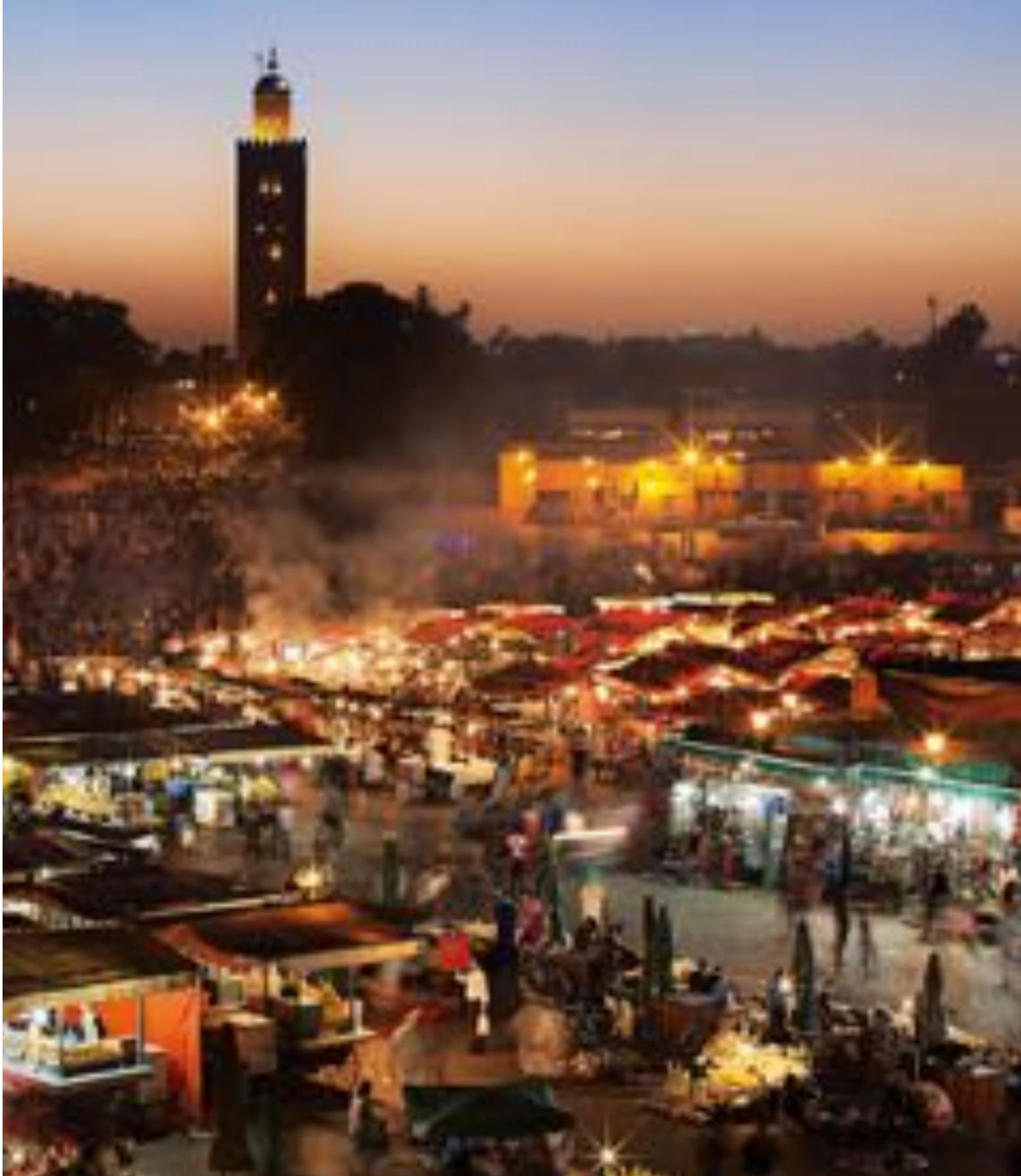
Orientalischer Zauber und Aromen aus 1001 Gewürzladen – das allein wäre Grund genug, immer wieder nach Marrakesch zu reisen. Tun Sie es jetzt! Warum? Weil neue Traumhotels und zauberhafte Riads locken, während junge Köche die marokkanische Küche erneuern

TEXT: ANDREA WALTER, FOTOS: MARKUS BASSLER



**Weltkulturerbe und riesiges
Freiluftlokal: der berühmte Platz
Djemaa el Fna in Marrakesch**

DIE SINNE



FRISCHE BLÜTENDEKO STATT
BAUCHTANZ-KITSCH: DIE WURZELN DER
GERICHTE BLEIBEN MAROKKANISCH,
ABER DER KULINARISCHE HORIZONT
REICHT WEITER ALS JE ZUVOR



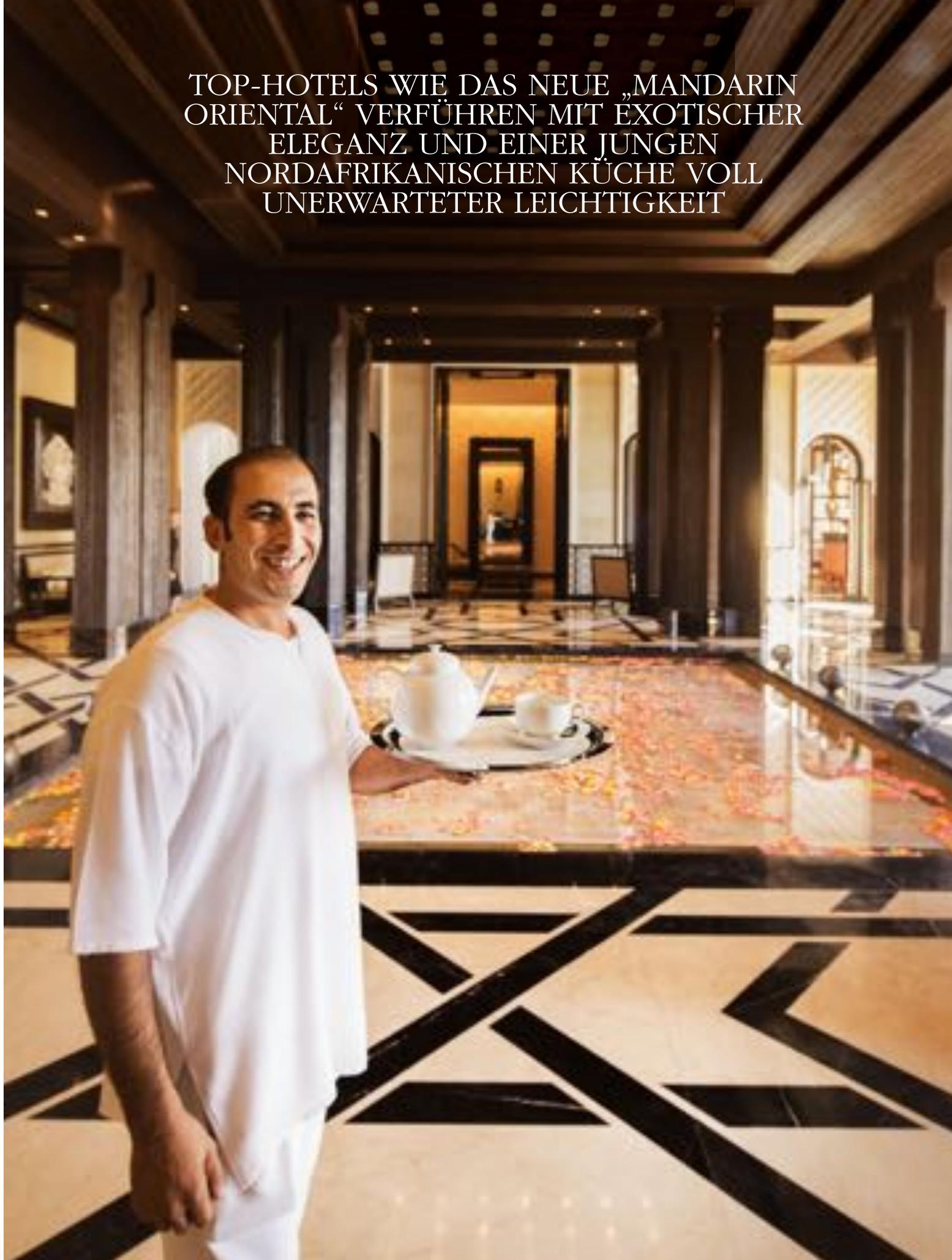
Typische Aromen, im „Latitude 31“ zeitgemäß
präsentiert: Lamm-Tajine mit karamellisierter Birne,
Rote-Bete-Sauce, Zimt und Kardamom



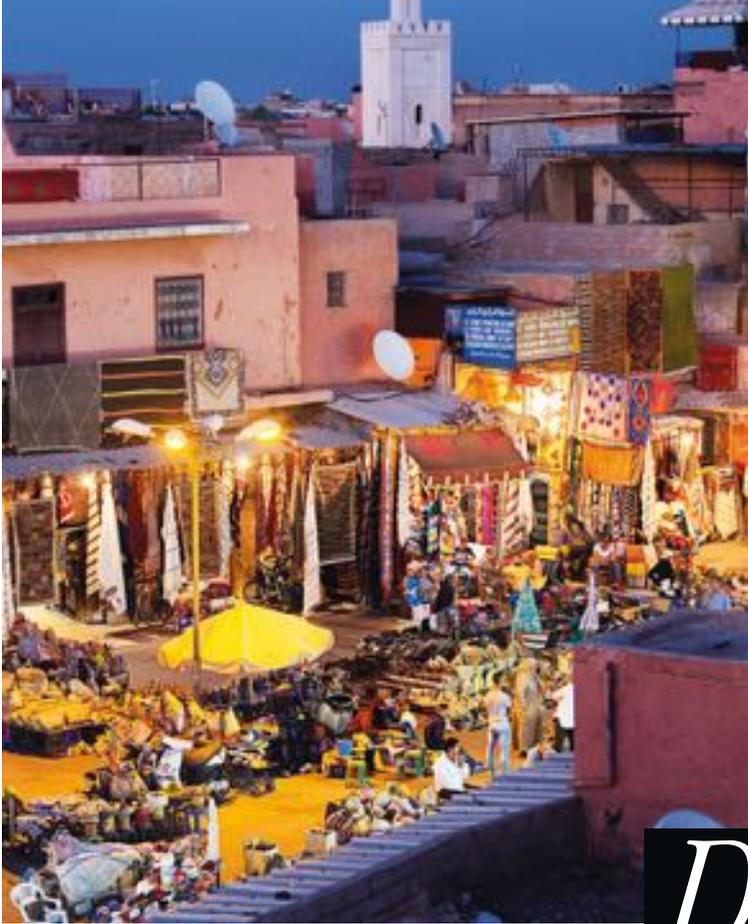
So schmeckt Marokko: Eine Lamm-Tajine (l. u.) im „La Maison Arabe“ (l. o.) hat schon Churchill probiert. Mit Granatäpfeln und anderen Früchten mixt der Barkeeper Mohamed im „Latitude 31“ seine Drinks – alkoholfrei natürlich



TOP-HOTELS WIE DAS NEUE „MANDARIN
ORIENTAL“ VERFÜHREN MIT EXOTISCHER
ELEGANZ UND EINER JUNGEN
NORDAFRIKANISCHEN KÜCHE VOLL
UNERWARTETER LEICHTIGKEIT







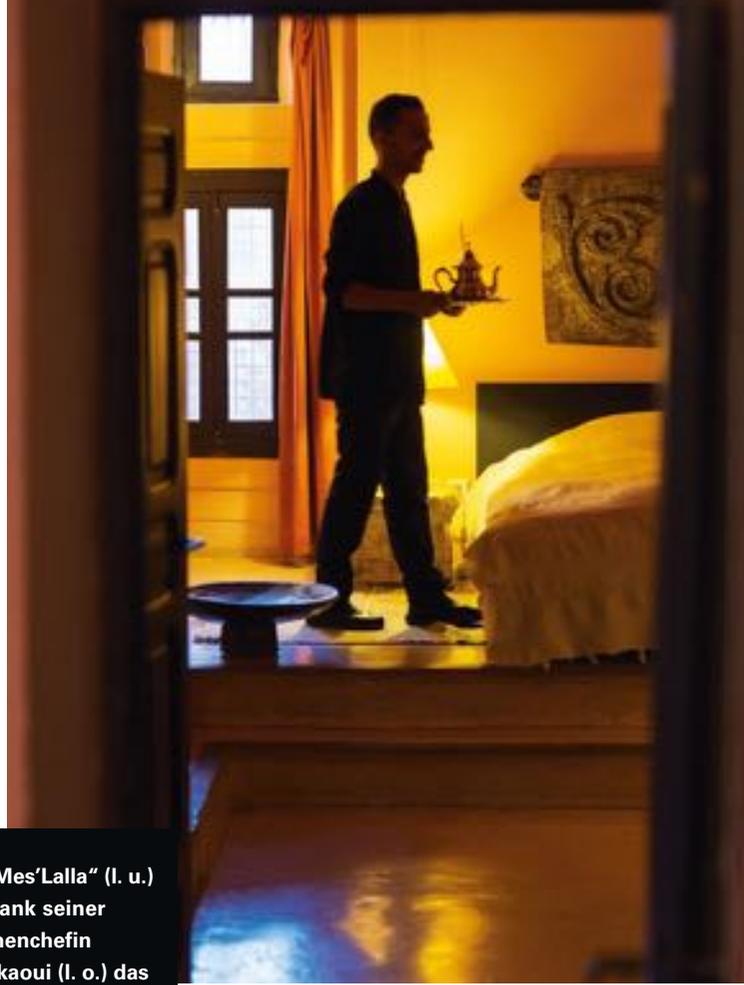
Die Medina (o.) mit ihren Gässchen, unzähligen Ständen und Buden ist ein Labyrinth mit überbordendem Angebot. Da braucht man eine Atempause – draußen bei einem Drink oder im stilvollen Restaurant „Gastro MK“ (u. I.)





JE MEHR, DESTO BESSER,
UND AM LIEBSTEN ALLES AUF
EINMAL: MAROKKOS
TRADITIONELLE KÜCHE KENNT
VIELES, NUR KEINEN GEIZ

Parade der Genüsse: Im „Dar Moha“
beginnt das Menü mit 14 Salaten,
hübsch präsentiert



Das „Mes'Lalla“ (l. u.) ist dank seiner Küchenchefin Meryem Cherkaoui (l. o.) das beste Restaurant Marokkos. Oasen in Marrakeschs bunter, lauter Altstadt mit ihren Straßenmusikern sind *riads* wie das „Riyad El Cadi“ (r. o.)



Sollte es überhaupt ein Rezept für Marrakesch geben, so lautet es: Stürzen Sie sich einfach hinein! Mitten in diese Explosion des Lebens, mit der die rote Stadt – die Farbe der Stadtmauern und vieler Häuser – einen jeden empfängt. Am besten am Abend, wenn der berühmte Platz Djemaa el Fna, Weltkulturerbe und das Herz dieses opulenten Sinnestheaters, glüht und dampft, wenn alles auf den Beinen ist und fremde Klänge und Gerüche betören. Ein exotischer Kosmos aus Schlangenbeschwörern mit Kobras und Vipern, Henna-Malerinnen, Männern mit dressierten Affen und Musikern in bunten Gewändern, deren Trommeln und klappernde *quarquabas* den Rhythmus vorgeben, als wollten sie die Menge in Trance versetzen. Denn so fühlt man sich als Fremder inmitten dieser Inszenierung aus Tänzern, Geschichtenerzählern und Wunderheilern, deren Worte man nicht versteht und von deren Zauber man aber gefangen wird. Und man begreift, dass diese Stadt sich nicht mit dem Verstand erfassen lässt, sondern nur mit den Sinnen.

Also tauchen wir ein in die Rauchschwaden der Garküchen, die den Duft unzähliger Gewürze verströmen, denn der Platz ist allabendlich auch ein riesiges Freiluftrestaurant mit einer überbordenden Fülle an Speisen und ein Vorgeschmack darauf, dass die marokkanische Küche vieles kennt, nur keinen Geiz. Genau wie dieser Platz, dessen Magie nicht zuletzt daher rührt, dass Marrakesch einst ein Knotenpunkt im Netz der Karawanen war. Hier traf man sich, um Handel zu treiben, entspannte sich nach den Strapazen der Wüstendurchquerung, suchte Zerstreuung und stärkte sich.

„Seven takes you to heaven!“, preist die Stimme eines Mannes seine Garküche an, in der alle Speisen mit Nummern versehen sind. Die Köche wollen zu Gerichten verführen, die so bunt sind wie das Treiben hier. Es gibt gebratene Hühnchen, Schnecken in dampfendem Sud, Berge von Merguez, Kebab, Salate aus gerösteten Auberginen oder große Töpfe von *harira*, jener Suppe aus Linsen und Kichererbsen, mit der man im Ramadan das Fasten bricht, es gibt Schmorgerichte und gegarte Schafsköpfe – auch das Hirn wird gegessen. Hier werden eben alle Teile geschätzt.

Die marokkanische Küche ist bekannt für ihre vielen Gewürze und Kombinationen aus Süßem und Pikantem. Sie ist traditionell, gern auch mächtig und vor allem opulent. Doch nur zehn Minuten mit dem Auto und zugleich Welten entfernt ist eine Frau angetreten, die Routine zu durchbrechen: Meryem Cherkaoui kreierte im „Mes’Lalla“, dem besten Restaurant des gerade eröffneten „Mandarin Oriental Marrakech“, zauberhafte Gerichte, die nicht weniger sind als die Essenz der marokkanischen Kulinarik. Aber dieses Erlebnis heben wir uns als Schlusspunkt unserer Probier-Tour durch die Stadt auf. Schließlich versuchen hier noch andere Köche, die Essgewohnheiten ihrer Heimat zu verändern – selbst wenn es manchmal heißt, das sei so schwierig, als wollte man den Koran umschreiben.

Zuerst aber die wichtigste Lektion: In Marrakesch braucht man eine Zuflucht. Eine Oase im endlosen Gewimmel, einen Ruheplatz, um Atem zu holen in dieser atemlosen Stadt. Besonders gut geht das in einem *riad*. So wird in Marokko ein Stadthaus bezeichnet, das einen reich begrünten Innenhof hat, wie das wunderschöne



Einladender Rückzugsort: das neue Hotel „Ryad Dyor“ um einen Innenhof mit Palmen

Hotel „Ryad Dyor“ in der Medina, der mittelalterlichen Altstadt, in deren Zentrum der Djemaa el Fna liegt. Nur wenige Gehminuten von dem Platz entfernt befindet sich eine zweite Empfehlung: das herzlich geführte, authentisch-reduziert gestaltete „Riyad El Cadi“. Wer es finden will, sollte sich an einem zentralen Punkt abholen lassen: Die verwinkelte Altstadt mit ihren zig Gassen ist selbst für versierte Kartografen eine Herausforderung, und viele *riad*-Hotels haben nicht einmal ein Schild.

Gastgeberin im „Riyad El Cadi“ ist die Deutsche Julia Bartels, die zwischen Marrakesch und Berlin pendelt. In den Innenhöfen ihres großzügigen *riads* wachsen Zitrusbäume und Palmen. Die historischen Bauten holen mit ihren offenen Patios den Garten ins Haus und schützen die Bewohner vor den Blicken der Außenwelt. Das macht sie so geheimnisvoll: Man weiß nicht, was hinter all den fensterlosen Mauern liegt – es könnten Paläste sein, schlichte Wohnhäuser, alte Karawansereien oder Ruinen. Seit die wohlhabenden Familien aus den Stadtpalais der Medina in die moderneren Viertel zogen, drohten die *riads* zu verfallen. In den 90er-Jahren wurden viele Häuser verkauft; 1500 bis 2000, schätzt man, sind jetzt in ausländischer Hand. Eine ganze Reihe wurde in geschmackvolle Hotels oder Gästehäuser verwandelt.

So kam auch der inzwischen verstorbene Vater von Julia Bartels zum *riad*. Der Diplomat plante seinen Ruhestand in Marrakesch und baute sieben miteinander verbundene Häuser zum Hotel „Riyad El Cadi“ um, bestückte es mit seiner Sammlung von kostbaren Teppichen, Textilien und allerlei Kunstgegenständen. Daher macht es gar nichts, wenn man sich auf dem Weg zur Dachterrasse in dem labyrinthartigen Haus verirrt. Hier gilt, genau wie in der Medina: „Man muss sich Zeit nehmen und sich auf die Gegebenheiten einlassen“, rät Julia Bartels, „dann hat man die besten Erlebnisse.“ ▶▶▶

Diese neuen
RESTAURANTS,
revolutionieren die
marokkanische Küche:

1 Mes’Lalla
F F F F O O

2 Gastro MK F F O O O O

3 Dar Moha
F O O O O O

Mehr Adressen im berausnehmbaren
Info-Guide (Seite 50)

ATEMPAUSE:

Hier gibt es Minztee
oder gute Cocktails

1 Grand Café de la Poste

2 Le Jardin

3 Nomad

Mebr Adressen im herausnehmbaren
Info-Guide (Seite 50)

Das bestätigt auch Andrea Kolb. Sie führt das elegante, am nördlichen Rand der Medina gelegene *riad* „Ana Yela“ und reist ebenfalls zwischen Berlin und Marokko hin und her. „Die sinnliche Intensität, die man in Marrakesch spürt, ist einzigartig“, sagt sie: „Es ist nur wenige Flugstunden von Deutschland entfernt und doch eine völlig andere Welt.“

Gestärkt von der Ruhe des *riads*, stürzt man sich wieder ins Gewimmel der engen Gassen, durch die sich fortwährend Menschen auf Mopeds, Fahrrädern oder mit Orangen beladenen Eselskarren hindurchmanövrieren, und trifft nördlich des Djemaa el Fna auf eine weitere Spezialität der nordafrikanischen Küche: *mechoui*, im Erdofen geröstetes Lamm. In den frühen Morgenstunden heizen die Ladeninhaber hier ihre Öfen vor, die sich unterhalb ihrer winzigen Büdchen befinden und nur durch ein Loch im Boden zugänglich sind. Dort hinein werden erst glühende Kohlen gelassen und dann die ganzen Lämmer am Spieß. Anschließend wird das Loch verschlossen und erst Stunden später wieder geöffnet. Serviert wird das butterzarte Fleisch auf einem Stück Papier, dazu gibt es Brot sowie eine Mischung aus Kreuzkümmel und Salz.

Noch bevor man sich von den Suks, den Basaren, verschlucken lässt mit ihrer schier unendlichen Warenfülle aus Lampen, Taschen, Gewändern, Schals, Teppichen, Teekannen und pantoffelähnlichen *babouches*, wo sich nur zurechtfindet, wer handeln kann, sollte man an dem kleinen Platz hinter den *mechoui*-Büdchen halten: Dort gibt es Stände mit würzigen Oliven und Gläser voll mit in Salz eingelegten Zitronen, jener typischen Zutat, die den Tajines und Couscous-Gerichten eine frische Note verleiht.

Ausgesprochen gute Tajines gibt es noch immer im „La Maison Arabe“, wo schon Winston Churchill zu Gast war. Mittlerweile ist es ein Hotel mit zwei Restaurants, von denen das marokkanische beste Einblicke in die klassische heimische Küche gewährt. Fünf bis sechs *dadas* bereiten die Speisen zu; so nennt man in Marokko

die Köchinnen, die in vornehmen Häusern kochen. Untermalt von arabisch-andalusischer Musik mit Gitarre und Laute werden Mini-*pastillas* aufgetragen, Pasteten aus hauchfeinem Teig mit aufwendigen, oft süß-salzigen Füllungen. Dann folgt der Hauptgang, der immer auch eine opulente und geheimnisvolle Inszenierung ist. Die Kellner tragen die Tajine herein und heben den kegelförmigen Deckel,

unter dem das Schmorgericht noch brodelt: zartes, mit Safran gewürztes Rindfleisch mit Orangen und karamellisierten Orangenschalen. Zum Schluss gibt es wieder *pastilla*, aber dieses Mal mit einer süßen Creme, gespickt mit Mandelstückchen und Himbeeren – auch die Desserts sind hier üppig.

Viele Marokkaner finden, das solle auch so bleiben, jahrhundertealte Rezepte dürfe man nicht ummodellern. Mohamed Fedal, bekannter Fernsehkoch und Inhaber des Restaurants „Dar Moha“, kennt diesen Hang zum Hüten der Tradition nur zu gut. Er war der Pionier unter den Erneuerern der marokkanischen Küche. Nach 14 Jahren in der Schweiz kehrte er zurück und begann, europäische Anregungen in die heimatische Küche einzuarbeiten: kleinere Portionen, weniger Gewürze, eine ungewohnte Leichtigkeit, kombiniert mit neuen Zutaten.

Vorweg tischt Fedal nun 14 kleine marokkanische Salate auf, gefolgt von einer Tajine nach Wahl – oder auch mal Couscous mit Foie gras. Der traditionell marinierte Wolfsbarsch aus der Tajine liegt auf knackigem Gemüse und Kartoffelpüree; der Sauce mit Safran und Zitrone gibt ein Hauch Crème fraîche Gehalt. Sein individueller Stil passt zum Dekor von Fedals exzentrischem *riad*, der einst dem Modeschöpfer Pierre Balmain gehört hat: Im kobaltblauen Innenhof wachsen Bananenstauden, und um den türkisfarbenen Pool liegen rote Teppiche. Abends spielen Musiker und sind herzzerreißend von der Liebe.

Gar nicht weit von hier, nur etwas tiefer im Gewimmel der Medina, interpretiert auch das Restaurant „Gastro MK“ die marokkanische Küche neu. Das Lokal gehört Londoner Fotografen, und anders als sonst in der arabischen Esskultur, bei der möglichst viele Gerichte zusammen und in schneller Abfolge serviert werden, setzt es auf europäische Muße. Der Küchenchef Omar El Ouahssoussi verbindet Elemente aus beiden Welten: die Gewürze Nordafrikas und internationale Einflüsse.

Zur Begrüßung gibt es auf der Dachterrasse, von der man auf die Altstadt und den Turm der Koutoubia-Moschee schaut, einen scharf gewürzten Orangensaft und Kanapees. Später geht man ins Innere des Restaurants, in dessen Mitte auf einem tropfenförmigen Pool als witziges Dekor eine Gummiente schwimmt. Hier wird Blumenkohluppe mit einem Schaum aus Arganöl und Graved Lachs serviert, mit gerösteter Roter Bete, Zitrusmayonnaise und Püree aus eingelegten Zitronen, oder gebratenes Rinderfilet, dazu eine Kartoffelmousse mit Mango und Artischocken unter karamellisierten Aprikosen und Pflaumen. Danach folgen zwei Desserts: zunächst Ananas als Carpaccio, als Lassi und als kräftig gewürztes Sorbet, anschließend eine Apfeltarte mit Salzkaramell-Eis und fünf Pfefferarten. Selbst Süßes duftet hier nach Gewürzmärkten.

Auch das Team vom „Latitude 31“, das etwas abgelegen in der nordwestlichen Medina liegt, will weg von der klassischen Vorstellung eines orientalischen Essens, womöglich mit Bauchtanz-



Oliven, eingelegte Zitronen, Gewürze und Früchte: Die Suks in der Medina sind ein Schlaraffenland voll exotischer Zutaten



Kleine Portionen zum Staunen: Im Innenhof des „Dar Moha“ kommen die Vorspeisen auf den Tisch

begleitung. In einem schlichten, hübsch gefliesten Hinterhof werden marokkanische Produkte und Gerichte auf neue Weise zubereitet und moderner präsentiert. Als Amuse-Bouche gibt es eine Art süßen, fruchtigen Gazpacho aus Gurken und Orangen und ein Wolfsbarsch-Tatar auf Pesto, die marokkanischen Salate sind apart dekoriert. Die Hühnchen-Tajine wird mit karamellisierten Tomaten und Mandeln angerichtet, die noch recht schwere, aber intensiv aromatische Lamm-Tajine mit karamellisierter Birne in Rote-Bete-Sauce mit Zimt und Kardamom. Die Gäste sitzen auf Lounge-Stühlen und werden weltläufig mit softer Popmusik beschallt. „Wir präsentieren das Marokko von heute“, sagt der Inhaber Ali Lam-souber, früher Manager einer französischen Bank. Noch gelingt nicht alles perfekt, aber hier sind große Leidenschaft und ein kreativer Wille zur Veränderung zu spüren.

Das Glanzlicht ist zugleich Marrakeschs jüngstes und Marokkos bestes Restaurant: Im „Mes’Lalla“ des neuen „Mandarin Oriental Marrakech“ führt Meryem Cherkaoui die marokkanische Küche höchst elegant in die Gegenwart. Das Hotel steht im Südosten der Stadt zwischen zwei Golfclubs auf einer traumhaften weitläufigen Anlage von 20 Hektar mit Pools, Oliven-, Orangen- und Mandelbäumen und einem eigenem Gemüsegarten. Es bietet wunderbare Ausblicke auf das Atlas-Gebirge und 54 ausgesprochen luxuriöse Villen, jede zwischen 280 und 440 Quadratmeter groß, mit eigenem Pool. Das zeitgenössisch-schicke Gourmetrestaurant, dessen Einrichtung arabische, andalusische und Berber-Motive vereint, ist nach den grünen Oliven in der Gegend um Meknès benannt, die, haltbar gemacht, vielen Gerichten eine besondere Würze geben. Das passt zur Philo-

sophie von Meryem Cherkaoui: Sie bewahrt typische Charakteristika der marokkanischen Küche, kombiniert sie aber völlig neu.

Sie hatte in Frankreich gelernt und gearbeitet, bevor sie nach Marokko zurückkehrte und sich auf eine acht Jahre lange Produkt- und Rezept-Recherche durch ihre Heimat begab. Sie sprach mit Fischern, mit Bauern, reiste in den Atlas, ans Meer, erinnerte sich an Gerüche und Geschmäcke ihrer Kindheit und ließ das alles in ihre eigenen, modernen Rezepte einfließen.

So entstand zum Beispiel die „Harira Royale“: Die traditionelle Fastensuppe ist bei Cherkaoui eine kühle Creme aus Kichererbsen mit einem luftigen Schaum aus Petersilie und Minze. *Briouats*, die typischen Teigtaschen, füllt sie mit Ziegenkäse und marokkanischer Trüffel, marinierte Garnelen bettet sie auf Tomaten-*zaalouk*, einen Salat, der sonst als Beilage serviert wird; als Unterlage dient in der Pfanne gebratenes Fladenbrot, das man hier eigentlich zum Frühstück isst. Der Wolfsbarsch mit intensiv-aromatischer Olivenkruste wird auf grobkörnigem M’hamsa-Couscous mit Krustentier-*fumet* serviert – ein heiteres, inspiriertes Spiel mit vollen Aromen, präzise zubereitet und hinreißend präsentiert. Wunderbar ist auch das intensive Dessert mit Gelee aus Zitrone und Ingwer, Mascarpone-Rosen-Creme, Baiser und einem Gebäck mit Himbeere.

Ach, möge der Zauber nicht enden, wünscht man sich angesichts dieser Schwelgerei, 1001 Nacht lang, mindestens! Wer wollte bei so viel Kreativität noch den Bewahren Gehör schenken, die all jene verteuflern, die traditionelle Rezepte abwandeln? Verloren geht da gewiss nichts, im Gegenteil: Hier werden die besten Seiten einer ehrwürdigen Esskultur in das schönste Gewand gekleidet, das diese Stadt zu bieten hat – und bleiben ein Fest für die Sinne!

*In diesen drei
RIADS
schlafen Sie authentisch:*

- 1 **Ryad Dyor** **FFF**○○
- 2 **Riad AnaYela**
FFF○○
- 3 **Riyad El Cadi**
FF○○○

*Mebr Adressen im herausnehmbaren
Info-Guide (Seite 50)*

NOMAD: *Der perfekte Ort für den Sundowner*
Über den Dächern Marrakeschs trinkt man hier zur blauen Stunde auf Lounge-Sofas einen Mojito oder einen Minztee. Der Service reicht bei Bedarf einen Hut gegen die Sonne, in der Ferne ragt der Atlas auf. Was will man mehr?



1

MARRAKESCHS INSIDERTIPPS



2 **ARGANÖL:** *Ein Tröpfchen Marokko für zu Hause*

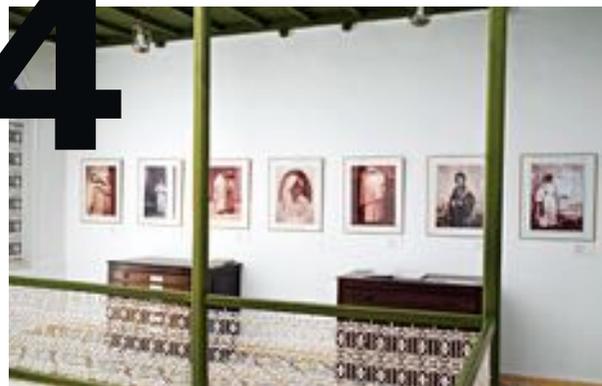
Es ist das flüssige Gold des Landes und ein schönes kulinarisches Mitbringsel: Das nussige Arganöl wird traditionell in Handarbeit hergestellt. Man schlägt dazu jede Nuss des Arganbaums einzeln auf, löst die Samen heraus, röstet sie und verarbeitet sie zu einer Paste, aus der das Öl extrahiert wird. Aber kaufen Sie es nicht auf dem Platz, wo es in der Sonne steht und nicht selten gepanscht ist! Besser ist etwa die Marke Nectarome (www.nectarome.com), zu finden in Einkaufszentren wie Menara Mall oder im Geschäft „Essence des Sens“ in der Medina.

3 **BELDI COUNTRY CLUB:** *Landpartie zum Entspannen*

Nur eine Viertelstunde mit dem Auto entfernt von der trubeligen Medina liegt dieser *country club*. Eine 15 Hektar große Gartenanlage, in der es nach Rosen duftet, mit zwei Restaurants, einem davon im Sommer am Pool, schönem Spa mit Hamam und eigenem „Souk“, wo man vor Ort hergestelltes Handwerk wie Keramik, Gläser oder Stoffe kaufen kann. Wem es so gut gefällt, dass er nicht mehr weg will, für den gibt es ein Hotel, das wie eine Berbersiedlung gestaltet ist.



4



MAISON DE LA PHOTOGRAPHIE: *Fenster zur Vergangenheit*

Die Maison de la Photographie zeigt eine sehr schöne wechselnde Ausstellung von Schwarz-Weiß-Fotos aus ganz Marokko aus den Jahren 1870 bis 1950: Momentaufnahmen von Städten, Porträts von Berberfrauen in traditionellen Kleidern ebenso wie von Sklaven. Auch historische Bilder aus der Medina von Marrakesch sind dabei – einer Welt, die heute völlig anders aussieht.

5

LA FAMILLE: Mittagstisch in der Medina

Das Konzept der französischen Schmuckdesignerin Stéphanie Giribone und ihres algerischen Mannes Mohamed Zefifene ist einfach, aber genial: In ihrem reizenden kleinen Gartenrestaurant in einem Hinterhof gibt es jeden Mittag nur drei Gerichte – eine Vorspeise, ein Hauptgericht und ein Dessert. Doch die wechseln täglich, sind frisch und mit Liebe gemacht und enthalten immer marokkanische Zutaten wie getrocknete Früchte, Minze, Koriander, eingelegte Zitronen, Couscous oder Granatäpfel. Nebenbei kann man auch noch den Schmuck der Designerin kaufen.



6

TANGIA: Zartes Fleisch aus dem Badeofen

Wundern sie sich nicht, wenn Sie in der Medina die urnenförmigen Tontöpfe erblicken, die in den nächsten Hamam getragen werden. Für das Fleischgericht *tangia* wird das Gefäß mit Rindfleisch, Knoblauch, eingelegten Zitronen, Safran, Kümmel, Wasser, Olivenöl und Butter gefüllt, verschlossen und in den Hamam gebracht. Dort gart es in der Glut des Ofens, der das Badehaus heizt. Nach frühestens anderthalb Stunden wird es wieder herausgeholt, manchmal auch später. Danach wird der Topf geschüttelt und schließlich geöffnet – das Fleisch ist dann so zart, dass es fast zerfällt.



FOTOS: ALAMY/MAURITIUS IMAGES, MARKUS BASSLER (6), KAMAL WADIFI

7

CAFÉ CLOCK: Kaffee und Kamel-Burger

In diesem mit viel Leidenschaft geführten Café in der Kasbah trifft man junge marokkanische wie internationale Gäste. Kein Wunder, wo hier ständig etwas los ist, von Konzerten über Geschichte-Abenden bis zu Kochkursen. Und es gibt einen exzellenten Kamel-Burger.

5 TIPPS für den Besuch in Marrakesch

- 1 Jeder verläuft sich in der Medina. Viele Stadtpläne taugen nichts, aber einer ist Gold wert: www.medinacarte.com.
- 2 Zurück zum Djemaa el Fna findet man immer, fragen Sie einfach nach „la place“.
- 3 Haben Sie immer Kleingeld bei sich – es hilft, sich einen Weg zeigen zu lassen. Gut zu wissen: Egal, wie viel Sie geben, der Empfänger findet es immer zu wenig und tut das lautstark kund.
- 4 Handeln Sie! Tun Sie desinteressiert, sehen Sie es als Spiel. Lassen Sie den Verkäufer stets den ersten Preis nennen, gehen Sie dann weit darunter. Und lachen Sie – Humor gehört dazu.
- 5 Lesen Sie vor der Reise Elias Canettis wunderbares Buch „Die Stimmen von Marrakesch“ (Fischer, 96 Seiten, € 6,95). ¶

F

Adressen, Karten und Bewertungen jetzt zum Herausnehmen auf Seite 50