

Ein vierseitiges Kunst-Spezial von Reinisch Contemporary

AUSGABE 131
März / April 2016
Preis: 2 Euro
www.achtzig.com

80

KULTURZEITUNG



DER REINISCH

NOMADEN KUNST

AUSSTELLUNG
TASNACHT

GRAZ
GALERIE REINISCH
KUNSTHAUPTPLATZ 6

BIS
26. MÄRZ

ART
AUSTRIA 2016

WIEN
LEOPOLD
MUSEUM

BIS
13. MÄRZ



Der Geschmack Marrakeschs Im Zeichen der Tajine

Die Küche Marrakeschs ist tief von der Kultur der Berber geprägt. Dennoch geben nicht nur traditionelle Gerichte den Ton an. Marrakesch schmeckt modern und aufgeschlossen. Die Tajine spielt dabei meist die Hauptrolle.

Wer in Marrakesch exzellent traditionell essen möchte, sollte alles daran setzen, einen Tisch im *Al Fassia* im Stadtteil *Guéliz* zu ergattern (www.alfassia.com). Das Restaurant ist nicht nur wegen seiner Küche und seinem orientalischen Ambiente eine Besonderheit: Es wird ausschließlich von Frauen geleitet – eine Begebenheit, die in der von Männern dominierten Welt Marokkos außergewöhnlich exotisch anmutet. Eine der Spezialitäten des Hauses ist der *Salades Marocaines*, der auf insgesamt 14 kleinen Tellerchen serviert wird und zeigt, welchen Stellenwert Salate in der regionalen Küche spielen. Zur Pilgerstätte wurde das *Al Fassia* wegen seiner Tajine-Gerichte. Die unterschiedlichen Eintöpfe werden mit Lamm, Rind, Huhn oder Fisch zubereitet. Durch die Schmortechnik wird das Fleisch unglaublich zart und saftig. Einmal schmort die Küchenchefin die Hauptzutat gemeinsam mit Datteln oder Feigen, dann wieder mit eingelegten Zitronen oder auch mit Nüssen, Mandeln oder Sultaninen. Legendar im femininen Gourmettempel: die golden gebackene Lammshulter für zwei Personen. Gibt's aber nur auf Vorbestellung.

Klassiker aus dem jahrhundertalten Tontopf

Die Tajine ist in Marrakesch allgegenwärtig. Nicht nur auf den Speisekarten der Restaurants. Auch auf Spaziergängen durch die malerischen Souks der Medina leuchten die aus Lehm gebrannten Tongefäße, in bunten Farben und mit kunstvollen Mustern verziert, aus den Geschäften der Händler. Erfunden wurde der Lehmkochtopf von den Berbern, einer uralten Volksgruppe, die den Großteil der marokkanischen Bevölkerung ausmacht. Die relativ dicken Wände des Kochgeräts schützen das Essen vor dem Verbrennen und leiten die Hitze gleichmäßig weiter. Auf diese Weise werden Gerichte besonders schonend gegart. Die einzelnen Zutaten kommen übereinandergestapelt in den Topf und schmoren während des Kochvorganges im eigenen Saft. Klassischerweise wird die Tajine in Marrakesch aufs Holzkohlefeuer gestellt, sie funktioniert aber auch sehr gut im Backrohr. Eines dieser Kunstwerke mit nach Hause zu nehmen wird sich also auch kulinarisch bezahlt machen, und nicht nur als Andenken zum Blickfang.

Einer der großen Klassiker aus dem Tontopf ist die Tajine mit Huhn, Salzzitrone und Oliven. In Vollkommenheit zubereitet findet sich diese Köstlichkeit im Restaurant des *Riyad El Cadi*, mitten in der Medina (www.riyadelcadi.com). Gekocht wird dort nur auf Voranmeldung. Die beiden Köche Hassan Akchouli und Tariq El Aomari verwenden bei der *Tajine au Poulet* einen Kunstgriff: In den letzten Minuten, bevor das Gericht serviert wird, öffnen sie die Tajine, die sich noch am Feuer befindet. Das Gericht kommt auf diese Weise unwiderstehlich knusprig, aber dennoch saftig auf den Tisch. Ein wirklicher Hochgenuss in atemberaubendem Ambiente. Bei gutem Wetter wird das Essen auf der Terrasse mit Blick über die Dachlandschaft



Spaghetti Don Alfonso



Geniale Salate im Restaurant Al Fassia



Hochbetrieb in der Küche des Riyad El Cadi

der Stadt serviert. Bei Schlechtwetter sitzt man in den 450 Jahre alten Speiseräumen des Riads.

Wer an Essen in Marrakesch denkt, bekommt unweigerlich den *Djemma al Fna* in den Sinn. Am Abend verwandelt er sich in ein riesiges Freiluft-Restaurant, wo unzählige Stände marokkanische Spezialitäten anbieten. Geheimtipp ist Stand N. 14 mit seinen Fischspezialitäten. Klassiker wie Tajine, Fleischspieße oder Couscous gibt es an jeder Ecke. Wer auf der Suche nach einem kulinarischen Nervenkitzel ist kommt ebenfalls auf seine Rechnung: Zum Aufwärmen eine Portion gekochte Schnecken, danach frittierte Hühnerherzen und als Hauptgang frisch zubereitetes Hammelhirn. Indiana Jones lässt grüßen.

International und schwer angesagt

Die Küche Marrakeschs besteht jedoch nicht nur aus gutgehegten Klassikern und haarsträubenden Spezialitäten der Berberkultur. Sie ist auch modern, aufgeschlossen und äußerst kreativ. Eine neue Generation an Gastronomen verleiht der Stadt mit ihren Restaurants internationalen Glamour. Hippe Terrassen mit sagenhafter Aussicht über die Dachlandschaft der roten Stadt, wie jene des *Terrasse des Epices*, wirken ebenso anziehend wie die dort servierte Küche mit frankophilem Einschlag (www.terrasdesepices.com). Auch das *Nomad* am *Place des Epices* sollte bei einem Aufenthalt in Marrakesch unbedingt besucht werden (www.nomadmarrakech.com). Empfehlenswert sind zu guter Letzt auch internationale Restaurants der Stadt. Das wohl graziöseste ist das *L'Italian* im legendären Hotel *La Mamounia*, das so eng mit der Geschichte der Stadt verbunden ist, dass es mittlerweile

selbst eine Sehenswürdigkeit ist (www.mamounia.com). Einen Augenschmaus finden Besucher des Hauses nicht nur mit dem traumhaften Garten, sondern auch auf ihren Tellern. Der süditalienische Drei-Sterne-Koch Alfonso Laccarino praktiziert moderne italienische Küche. In der Zeit, als Molekularküche noch Zukunftsmusik war, galt sein Haupt-Restaurant *Don Alfonso 1890* an der Amalfiküste als bestes der Welt. Viele seiner legendären Gerichte sind auch in Marrakesch auf der Karte, zum Beispiel das Soufflé aus Büffelmozzarella oder die Pasta *Don Alfonso*. Es mag verrückt klingen, aber die „einfachen Tomatenspaghetti“ wären alleine schon Grund genug, um einen Abstecher nach Marrakesch zu wagen. SZ



Begehrt am Djemna al Fna: Schnecken



Orientalische Kalamari im Nomad



Die italienische Kochlegende Alfonso Laccarino beglückt Marrakesch im Restaurant L'Italian im Hotel La Mamounia