

eder, der nach Marrakesch kommt, findet irgendwann seinen Moment der Magie. Bei mir liegt dieser Moment jetzt rund zehn Jahre zurück. Es war auf der Dachterrasse des Café de France am Djemaa el Fna. Die Sonne hing gerade noch über den Dächern der roten Stadt, und der Dampf der Garküchen hüllte den zentralen Marktplatz unter mir in eine dichte Nebelwolke. Zur gleichen Zeit wurde die Musik lauter, die Akrobaten sprangen höher, sogar die Schlangen der Beschwörer erwachten in ihren Körben und reckten ihre Köpfe heraus. So kam es mir jedenfalls vor. Wem in diesem Moment nicht auch das schöne Wort "flirrend" in den Sinn kommt, der sollte gar nicht hier

Das tägliche Schauspiel von Marrakesch, seit Jahrhunderten aufgeführt, ist immer noch eines der besten der Welt. Deshalb hat die Unesco auch nicht nur den Platz zum Weltkulturerbe erklärt, sondern seine Bewohner gleich mit. Die Gaukler, die Henna-Malerinnen, die Zahnärzte, die Olivenverkäufer und Orangensaftpresser, die Geschichtenerzähler und Wahrsagerinnen, die Berberaffen, die Schlangen, Pferdekutschen und wahrscheinlich sogar die Störche, die aus ihren Nestern den ganzen Trubel stoisch überblicken.

Wer am Vormittag kommt, der kann die Magie nicht mal im Ansatz erahnen. Sicher, es sind Leute da, Touristengruppen werden herumgeführt. Fotos werden geschossen, die man aber getrost wieder löschen könnte. Scharfe Bilder vom falschen Moment. Wer es richtig machen will, der liest auf seiner Reise das wunderbare Buch von Elias Canetti "Die Stimmen von Marrakesch". Nie wieder hat ein Autor den Geist der Oase am Fuße des Atlasgebirges so treffend wiedergegeben.

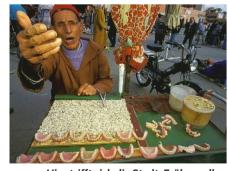
Kulinarische Mutproben

Die Magie des Djemaa el Fna beginnt mit einem Quietschen. Am Rande des Platzes wird ein Eisentor geöffnet, und heraus kommt die Prozession der Marktbeschicker. Sie ziehen und schieben altmodische Eisenkarren über das holprige Pflaster. Schwer beladen mit Töpfen, Pfannen, Tischen, Bänken und Gaskochern. Alles, was sie später aufbauen, muss auf den Wagen Platz finden. So lautet die Regel. Diszipliniert wie eine Kamelkarawane ziehen die mobilen Restaurants in die Mitte des Platzes. Nummern auf dem Boden markieren exakt die Stelle, die dem jeweiligen Lokal zugeteilt wurde.









Hier trifft sich die Stadt: Früher sollen die Sultane den zentralen Marktplatz als Hinrichtungsstätte genutzt haben. Heute posieren Schlangenbeschwörer für die Besucher, Garküchen servieren Grillspezialitäten, sogar Zahnärzte bieten an mobilen Ständen ihre Dienste an (von oben nach unten)

Eine Viertelstunde später ist alles aufgebaut. Noch eine halbe Stunde später dampfen die mindestens 50 Restaurants aus allen Rohren. Die Show kann beginnen. Und die kulinarischen Mutproben. Ich habe an Tischen gesessen, an denen Hammelhoden serviert wurden. Ich habe Ziegenzunge und Schafshirn probiert. Für die Marokkaner scheinen diese Speisen nicht besonders ungewöhnlich. Vor allem das Lokal mit den Ziegenköpfen ist immer besonders gut besucht. Die meisten Küchen haben sich allerdings dem touristischen Geschmack angepasst. Sie servieren köstliche Fleischspieße, Hammelkoteletts und andere Grillspezialitäten. Und natürlich Tajine, im Tontopf gegarte Lammfleisch- oder Hühnchen-Gerichte.

Wer den Platz verstehen will, hetzt nicht über ihn hinweg wie auf dem Weg zur U-Bahn, sondern wandert in Ruhe auf ihm herum, nimmt sich Zeit für die Gewürzstände und bleibt stehen, wenn der Wassermann in seinem historischen Gewand einen Schluck aus seinem Lederschlauch anbietet.

Menschliche Zeitungen

Am meisten fasziniert haben mich immer die Geschichtenerzähler. Sie waren wahrscheinlich von Anfang an da in dieser mehr als 1000 Jahre alten Stadt. Auch im 21. Jahrhundert haben sie noch ihr Publikum, das um sie herumsitzt und gebannt ihren Worten lauscht. Manche von ihnen sind wie eine menschliche Zeitung. In einem Land mit einem Drittel Analphabeten sind sie eine enorm wichtige Informationsquelle. Andere verkünden neue Gesetze und Bekanntmachungen. Wieder andere erzählen Märchen aus Tausendundeiner Nacht. Um sie scharen sich die meisten Zuhörer.

Nur die Wahrheit, die darf man auf dem Platz nicht suchen. Noch nicht einmal der Name ist wirklich klar. In der Literatur wird er meist "Platz der Gehenkten" genannt. Der Name soll zurückgehen auf die Zeit, als es den Sultanen gefiel, ihren Widersachern den Kopf abzuschlagen und auf Pfählen zum Trocknen aufzuspießen. Ob das wahr ist? Ich bin mir nicht sicher.

Überhaupt sollten Besucher nicht alles glauben, was man ihnen erzählt. Marrakesch ist ein Mysterium und will es auch bleiben. Jede Geschichte hat eine zweite, die genau das Gegenteil besagt. Es kommt nicht auf die Wahrheit an, es kommt darauf an, nichts Langweiliges zu erzählen. Vielleicht verhält es sich auch so mit den Sultanen und den Geköpften oder Gehenkten.

Ich habe schon Touristenführer gehört, die auf eine nahe Moschee zeigten. Gut sichtbar war ein Galgen in luftiger Höhe. Die Stadtführer sagten: Da wurden sie gehenkt! Schaudernd zückten die Besucher ihre Kameras und machten sehr viele Bilder von der Henkersstätte. Die Wahrheit ist, dass der Galgen zu bestimmten Zeiten beflaggt wird. Damit auch Gehörlose dem Ruf des Muezzins folgen können und pünktlich zum Gebet eintreffen.

Noch mysteriöser als die Geschichtenerzähler sind nur die Zahnärzte auf dem Djemaa el Fna. An manchen Tagen sind drei oder vier von ihnen hier, aber nicht jeder jeden Tag. Sie betreiben mobile Praxen. Das heißt, sie haben ein Fahrrad, einen Handkarren oder ein Moped. Was sie alle eint, ist Folgendes: Auf einem Gartentisch vor ihnen liegen fein aufgereiht Dutzende, vielleicht Hunderte Zähne. Daneben, ebenso gut geordnet, ihr Werkzeug: Zangen, Spatel, Spiegel, Pinzetten.

Eines Tages fragte ich einen der Dentisten, warum er all die Zähne ausstelle. Er sah mich belustigt an und antwortete: "Wie sollen denn sonst meine Kunden wissen. wie erfolgreich ich beim Zähneziehen bin? Die Menge der Zähne zeigt meine unendliche Erfahrung in meinem Beruf." Ein eindeutigeres Marketing habe ich in Marrakesch nie wieder gefunden. Und sogar hier kamen mir später Zweifel. Was ist, wenn er das Geschäft seines Vaters übernommen hat? Hat der die Früchte seiner Arbeit mit ins Grab genommen?

Der "Platz der Gehenkten" hat heute auf jeden Fall Humor. Man muss zum Lachen bereit sein, wenn man ihn betritt. Mir gefällt auch die neue Übersetzung besser, die von den Marokkanern gebraucht wird. Sie nennen ihn "Platz der Gaukler". Der Tod steht ihm nicht gut. *

Übernachten

Riad El Fenn: Die Zimmer sind unglaublich liebevoll eingerichtet, einige haben Kamellederfußböden. Dazu zwei kleine Pools und eine traumhafte Dachterrasse. DZ ab 230 Euro, Derb Moulay Abdullah Ben Hezzian 2. Tel. +212/524/441210, www.el-fenn.com

Riad El Cadi: Nur zwei Gehminuten vom Diemaa el Fna entfernt liegt eines der schönsten Riads der Stadt mit ganz wunderbaren, einfachen Zimmern, DZ ab 120 Euro. Derb Moulay Abdelkader 87. Tel. +212/ 524/37 80 98, www. riyadelcadi.com

La Mamounia: ein Hotel zum Niederknien. Wer die zeitgemäße Übersetzung von orientalischem Luxus erleben will, sollte das

palastartige Hotel in der Medina wenigstens einmal besuchen. DZ ab 450 Euro, Avenue Bab Jdid, Tel. +212/524/38 86 00. www.mamounia.com

Essen und trinken Café de France: Von

der Dachterrasse aus beobachten Gäste das Treiben auf dem Diemaa el Fna. Tel. +212/524/44 23 19, www.cafe-france -marrakech.com

Grand Café de la Poste: Die Oase im Kolonialstil in der Neustadt ist Treffpunkt der Franzosen, die in Marrakesch leben und Geschäfte machen. Sehr gutes Entrecôte, abends unbedingt reservieren. Avenue Imam Malik, Tel. +212/ 524/43 30 38, www. grandcafedelaposte.

Tipps

mehr in und um Marrakesch



Unterkünfte, Restaurants und



La Trattoria: In dem Restaurant mit Pool im Innenhof trifft Tradition auf zeitgenössische Küche. Wunderbarer Service. Rue Mohamed El Begal 179, Tel. +212/524/ 43 26 41, www.latrat toriamarrakech.com

Le Jardin: kleines Café mitten in den Souks. Wer aufmerksam ist. bemerkt auch die Schildkröten, die über die Fliesen wandern. Souk Sidi Abdelaziz 32, Tel. +212/524/ 37 82 95, www.lejardin marrakech.com

Bo Zin: In den warmen Monaten genießt man die Symbiose aus asiatischer Küche und afrikanischen Spezialitäten am besten im Garten. Vorbestellen, etwas außerhalb gelegen. Route de l'Ourika, Tel. +212/524/38 80 12, www.bo-zin.com

Erleben

Museum Yves Saint Laurent: Der Modeschöpfer ließ sich von Marrakesch inspirieren. Das Museum ist ein Magnet, genau wie der von YSL gerettete Jardin Majorelle. Rue Yves Saint Laurent, www.museeysl marrakech.com

Boutique Lalla: Hier kann man günstige handgemachte Taschen kaufen, die noch lange an den Besuch erinnern, Boulevard El Mansour Eddahbi 35. www.lalla.fr

Beldi Country Club: Diese Olivenhainoase vor den Toren der Stadt hat einen fantastischen Pool. ein Spa, Restaurants und den unglaublichsten Rosengarten. Cherifia, Route du Barrage, km 6, www. beldicountryclub.com







Ich kam, Basar und siegte.

Jetzt günstig Marokko entdecken.

Neu: Marrakesch ab



