

# 48 Stunden in MARRAKESCH



FR 9.30 Uhr



DO 17 Uhr



DO 15.30 Uhr

## DONNERSTAG

— **15.30 UHR** Lufthansa aus Frankfurt landet fast pünktlich, der Flughafen liegt fünf Kilometer von der Altstadt entfernt. Das Hotel „Riyad El Cadi“ im Zentrum organisiert den Transfer bis vor die Haustür. Das historische Ensemble aus sieben Häusern mit Innenhof im ruhigen Fußgängerbereich bezaubert mit antikem Dekor. Das Restaurant serviert marokkanische oder internationale Spezialitäten.

— **17 UHR** Eintauchen ins orientalische Leben: Bummel über die Rue Riad Zitoun Jedid in Richtung Palais La Bahia, ein Mokka im lauschigen „Café La Famille“ (Haus Nummer 42). Danach zum Hauptplatz Djemaa el Fna, dessen fabelhafte Szenerie mit Schlangenbeschwörern, Wasserträgern und Märchenerzählern zeitlos nostalgisches Orientgefühl verbreitet.

— **18.30 UHR** Zum Sonnenuntergang dampft es aus Garküchen, für seinen Fisch berühmt ist Stand Nummer 14. Wer experimentierfreudig ist, probiert gekochte Schnecken.

— **20 UHR** Zum Dinner in den Riad „Noir d'Ivoire“, dessen Restaurant „Oban“ der neue *place to be* ist. Ob nach marokkanischen Rezepten gekocht wird (Stubenküken mit Limetten-Confit und Oliven) oder nach französischen (*boeuf grillé* mit Rotwein-Jus), man schmeckt die guten Zutaten. Passend dazu empfiehlt der Sommelier aus einem Vorrat von 3000 Flaschen, darunter viele Weine des Landes.

— **23 UHR** Absacker in der „Churchill Bar“ im eleganten Grandhotel „La Mamounia“.

## FREITAG

— **9.30 UHR** Nach ausgiebigem Frühstück (hausgemachter Joghurt, frischer Obstsalat) auf der Dachterrasse mit Blick auf den Hohen Atlas



FR 14.30 Uhr



FR 13.15 Uhr



FR 20 Uhr



DO 23 Uhr



FR 13 Uhr

und das Minarett der Koutoubia-Moschee mit dem Taxi zum Musée Yves Saint Laurent und zum Jardin Majorelle ([www.museeyslmarrakech.com](http://www.museeyslmarrakech.com)). Das moderne Bauwerk ist so einzigartig wie die Kollektion von Roben und Juwelen des legendären Couturiers. Der Garten mit der Villa Oasis in Majorelle-Blau liegt gleich nebenan.

— **11 UHR** Zurück in die Medina, ins abenteuerliche Einkaufsreich von Mustapha Blaoui (144, Arset Aouzal – Bab Doukkala): Verschlungene Flure und Treppen führen zu einem Raum nach dem anderen, jeder vollgestopft mit Teppichen, Kunsthandwerk, Berberschmuck oder Möbeln.

— **11.30 UHR** Ein paar Gehminuten weiter steht das Museum Dar el Bacha – Musée des Confluences. Im Palast residierte einst Pascha Thami El Glaoui, die prachtvolle Ausstattung zeigt die Raffinesse des lokalen Handwerks. Herrlicher Duft lockt ins „Café Bacha“: 200 Kaffeesorten aus 33 Ländern und köstliche Patisserie.

— **13 UHR** Von dort aus am „Jardin Secret“ ([www.lejardinsecretmarrakech.com](http://www.lejardinsecretmarrakech.com)) vorbei zur Place des Épices. Am Gewürzmarkt steht „Nomad“, ein Restaurant mit schicker Dachterrasse. Empfehlungen: geröstetes Knochenmark mit einlegten Zitronen oder eine Sardinentarte.

— **14.30 UHR** Am Parkplatz hinter der Koutoubia-Moschee startet der Shuttle zu André Hellers Garten „Anima“ im Ourika-Tal ([www.anima-garden.com](http://www.anima-garden.com)). Mit vorab online gelöstem Eintrittsticket (12 Euro) sind die 40-Minuten-Transfers kostenlos. Der Allroundkünstler hat das paradisiische Fleckchen Erde vor knapp vier Jahren eröffnet. Nicht weniger grandios sind die farbenfrohen Objekte von zeitgenössischen Künstlern. Ein Saal ist dem Kieler Maler Hans Werner Geerds (1925–2003) gewidmet, der 40 Jahre in Marrakesch gelebt hat.

— **20 UHR** Abendessen im „La Paillote“, etwa 15 Taximinuten vom Djemaa el Fna entfernt. An kühlen Abenden sitzt man im schick gestylten Riesenzelt, an lauen im Garten. Spezialitäten: marinierter Thunfisch oder *tajine de souris d'agneau confit* – zwölf Stunden bei Niedrigtemperatur im Ofen gegartes Lamm.

— **22 UHR** Wer die Illusion des Zaubers aus 1001 Nacht erleben möchte, der geht danach ins „Palais Jad Mahal“ und verfolgt von der Bar die spektakulären Showeinlagen mit Bauchtänzerinnen und Schwertschluckern. Ab Mitternacht DJ oder Livemusik im Souterrain.

## SAMSTAG

— **9 UHR** Durchs Gassengewirr zum Palais La Bahia am Rand des alten jüdischen Mellah-Viertels. Das Meisterwerk maurischer Architektur mit Gärten und Innenhöfen wurde im 19. Jahrhundert erbaut.

— **10.30 UHR** Der überdachte Markt nahe dem Palast empfängt mit wunderbaren Düften von Gewürzen, Kräutern und Gemüse.

— **12.30 UHR** Nach 50 Minuten Fahrt in Richtung Hoher Atlas empfängt Agafay mit purem Wüstenfeeling; den Geländewagen mit Chauffeur organisiert das Hotel. Das Luxus-Camp „Scarabeo“ offeriert auf Vorbestellung marokkanische Snacks ([www.scarabeo-camp.com](http://www.scarabeo-camp.com)). Oder man kehrt ins noble Hotel „The Capaldi“ ein, zu Gerichten wie Entenbrust in Fruchtsauce mit karamellisierten Apfelwürfeln.

— **13 UHR** Wer lieber in der Stadt bleibt, nimmt die letzte Mahlzeit vor der Abreise im Bistro „Le Petit Cornichon“ ein: Zu modernem Design in Blau passen moderne Gerichte wie *ceviche* von der Dorade in Kokosmilch oder Foie gras mit Granatapfelkernen. *Kiki Baron*

FOTOS: SER BORAKOVSKY/SHUTTERSTOCK, DREAMER COMPANY/SHUTTERSTOCK, ALAN KEOHANE, MARIANNE MAJERUS

Vorwahl Marrakesch: 00212-4

## SCHLAFEN

### Riyad El Cadi

●●● OT Medina, 86/87 Derb Moulay Abdelkader, MA-40000 Marrakech, Tel. 524 37 86 55, [www.riyadelcadi.com/de](http://www.riyadelcadi.com/de), 17 Zi. und Suiten, DZ ab € 150

## ESSEN

### La Paillote

●●● Km 4, Route d'Amizmiz, Tel. 663 87 96 05, [www.lapaillote.ma](http://www.lapaillote.ma), kein Ruhetag, Hauptgerichte € 10-42

### Le Petit Cornichon

●●● OT Gueliz, Rue Moulay Ali 27, Tel. 524 42 12 51, [www.lepetitcornichon.ma](http://www.lepetitcornichon.ma), Mo mittag, So geschl. Hauptgerichte € 17-35

### Nomad

●●● OT Medina, 1 Derb Aarjane, Tel. 524 38 16 09, [www.nomadmarrakech.com](http://www.nomadmarrakech.com), kein Ruhetag, Hauptgerichte € 10-16

### Oban

●●● Im Riad „Noir d'Ivoire“, OT Bab Doukkala, 31–33 Derb Jdid, Tel. 524 38 09 75, [www.noir-d-ivoire.com](http://www.noir-d-ivoire.com), kein Ruhetag, Hauptgerichte € 16-25

### The Capaldi

●●●● Km 39 Route d'Amizmiz, 42202 Lalla Takerkoust, Tel. 600 06 99 00, [www.thecapaldi.com](http://www.thecapaldi.com), kein Ruhetag, Menüs € 27-34