

MERIAN

Marrakesch

DIE GEHEIMNISSE DER MEDINA

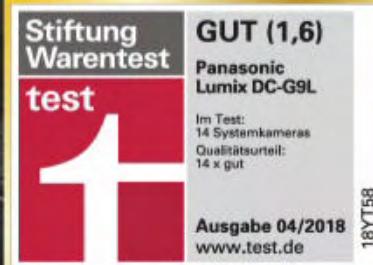
SOUKS Das große Spektakel der Händler und Handwerker

RIADS Ruheoasen mitten in der Altstadt: Hotels für jedes Budget

GENUSS Couscous, Minztee und tausendundeine Tajine

Panasonic

TESTSIEGER *



DREI PROFIS FÜR PROFIS.
— LUMIX —

DIE RICHTIGE KAMERA FÜR JEDEN ANSPRUCH.

Für alle mit besonderen Ansprüchen an Qualität und Kreativität: LUMIX G9L fürs Fotografieren mit extrem schneller Reaktionszeit und in brillanter Auflösung. LUMIX GH5S mit lichtstarkem Sensor fürs Filmen, selbst bei schwierigen Lichtverhältnissen. LUMIX GH5 für ausgezeichnete Fotografie und Videografie mit einer Kamera. Sie haben außerdem die Wahl zwischen zehn hochwertigen Leica Objektiven – für die perfekte Kombination nach Ihren Wünschen.

Entdecken Sie die LUMIX G Profis unter panasonic.de/lumix-profis

* Die Bewertung Testsieger bezieht sich auf das Kameramodell LUMIX G9L.
** Gültig vom 04.11.19 – 15.01.20. Weitere Informationen und teilnehmende Händler unter panasonic.de/cashback-lumix

LEICA
DG LENS

Bis zu
300€
zurück**

LUMIX

A Better Life, A Better World

Liebe Leserin, lieber Leser,



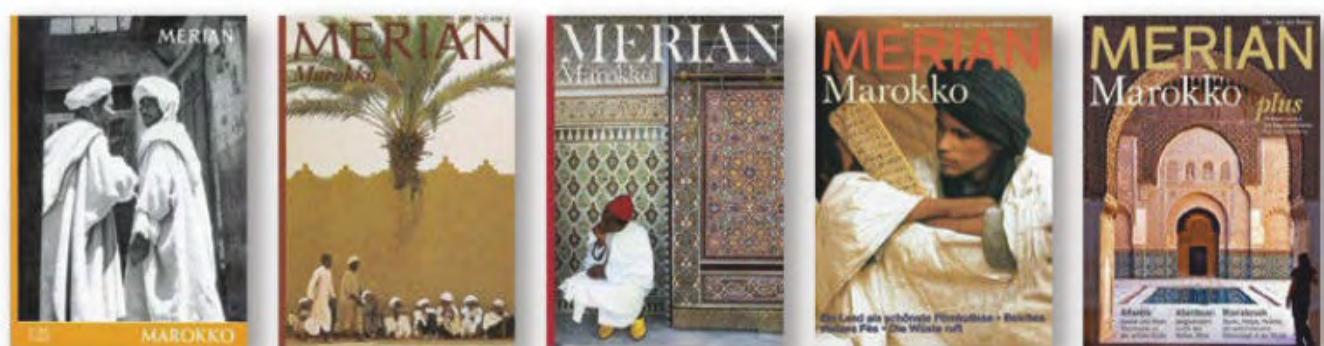
Hansjörg Falz, MERIAN-Chefredakteur

ich bilde mir ein, dass ich mich auf meinen Orientierungssinn verlassen kann. Als mir vor meiner Reise nach Marrakesch Patrick, der Gastgeber im Riad meiner Wahl, eine E-Mail schrieb und mir dringend empfahl, die Dienste seines Fahrers Moussaoui vom Flughafen an in Anspruch zu nehmen, um unseren Treffpunkt in der Medina zu finden, maß ich der Post nicht viel Bedeutung bei. Okay, ist bequemer, dachte ich und sagte zu. Tatsächlich hätte ich den Treffpunkt nie im Leben auf eigene Faust entdeckt. Von dort ging es zu Fuß weiter, hinein in ein Labyrinth. Auch hier wäre ich allein nach wenigen Wendungen verloren gewesen. Die folgenden Tage streifte ich durch die Gassen der Souks – mit einer Karte in der Hand, in die Patrick die Beschreibungen markanter Stellen gemalt hatte. Ich versichere Ihnen: Es gibt kaum Intensiveres

und Schöneres, als in Marrakeschs Altstadt die Zeit zu verlieren und sich endlos zu verlaufen! Und dann mitten im Leben zu verweilen und den Menschen einfach nur zuzuschauen. Um konkrete Ziele anzusteuern und in die orientalische Geschichte einzutauchen, ist es natürlich gescheiter, einen Ortskundigen zu engagieren. Unseren Teams stand Hakim Lgssiar (siehe Seite 119) zur Seite, der auch Touristen hilft, diese Stadt zu entdecken. Und deren Zahl steigt, Marrakesch entwickelt sich zum Trendreiseziel. Viele Europäer eröffnen eigene Riads (siehe Seite 32) und beleben damit den für Stadt und Land so wichtigen Tourismus, König Mohammed VI. fördert den toleranten Islam der Sufis und stellt sich radikalen Strömungen entgegen. Marrakesch ist eine faszinierende Stadt. Diese Ausgabe rückt sie hoffentlich weit nach oben auf der Liste Ihrer nächsten Reiseziele.

Herzlich Ihr

Premiere für
Marrakesch: Bislang
war die Stadt Thema in
fünf Marokko-Heften,
jetzt widmet MERIAN
ihr eine eigene Ausgabe



Die wichtigsten Tipps aus diesem
MERIAN kompass und viele zusätzliche
Bilder finden Sie ab sofort jeden
Monat auf www.merian.de



Folgen Sie uns auf
merian.magazin bei
Instagram. Oder begleiten
Sie uns auf Facebook.

 **Readly** MERIAN auf dem Tablet oder
Smartphone lesen: Beim digitalen Zeitschriften-
kiosk Readly können Sie jetzt auf diese und
viele weitere Ausgaben von MERIAN zugreifen.



Unverstellt: Die Höhe der Gebäude ist in Marrakesch streng limitiert. So reicht der Blick über die Dächer oft bis zum Atlasgebirge

6 WOHIN IN Marrakesch

Zehn Höhepunkte, die kein Besucher verpassen sollte

8 INSIDE Auf dem Thron ...

... und im Disco-Look: unsere Autoren und Fotografen

10 SKIZZEN Quacksalber und Kakteen

Wo es Wundermittel für jedes Wehwehchen gibt und Familie Thiemann stachelige Schätze kultiviert

14 PORTFOLIO Zauber und Wahrheit

Die Magie der Medina und das echte Leben: eine Bilderreise

28 DENKE ICH AN Die grüne rote Stadt

Um die 30 Gärten zählt Marrakesch. Für den Schriftsteller Yassin Adnan machen sie den Zauber seiner Heimat aus

32 HOTELS Zu Hause im Riad

Wenn Gäste zu Gastgebern werden: Immer mehr Europäer kaufen und restaurieren alte Stadthäuser in der Medina

44 JEMAA EL FNA Ein sagenhafter Platz

Gaukler, Händler, Köche und Erzähler im Herzen der Stadt

48 MODE Garn und Sinnlichkeit

Yves Saint Laurent fand in Marrakesch Glück und Inspiration. Seit 2017 ist dem Designer hier ein Museum gewidmet

56 IM GESPRÄCH MIT Monsieur Benchabaâne

Macher mit guter Nase: Ein Parfümeur bringt Kinder zur Kunst

58 JUNGES DESIGN Traumziel für Kreative

Ideenschmiede Marrakesch: Wo goldene Mäntel, edle Fliesen und einzigartige Teppiche entstehen

70 WIE DIE ZEIT VERGEHT Das Palace-Kino

Eine Ruine erinnert an die goldenen Zeiten des Filmtheaters

72 RELIGION Der andere Islam

Die Anhänger des Sufismus predigen Toleranz – und bieten so den Fundamentalisten die Stirn

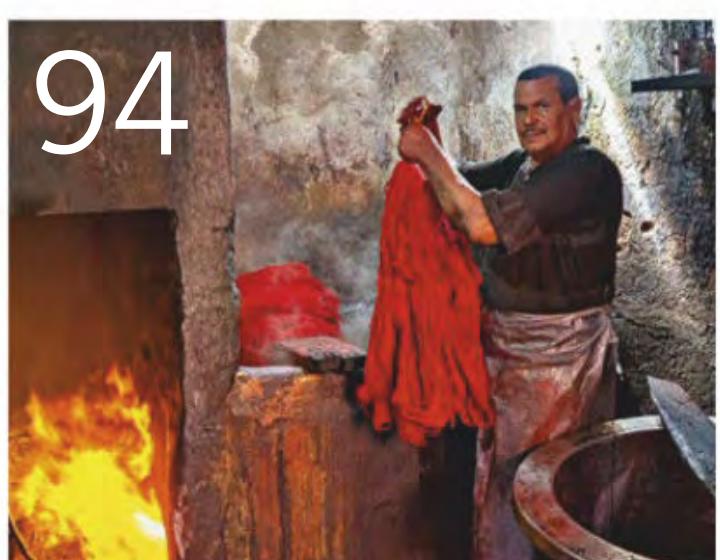


58

Faible für Orange: Laurence Leenaert (l.) gestaltet Keramik, Mode und Teppiche



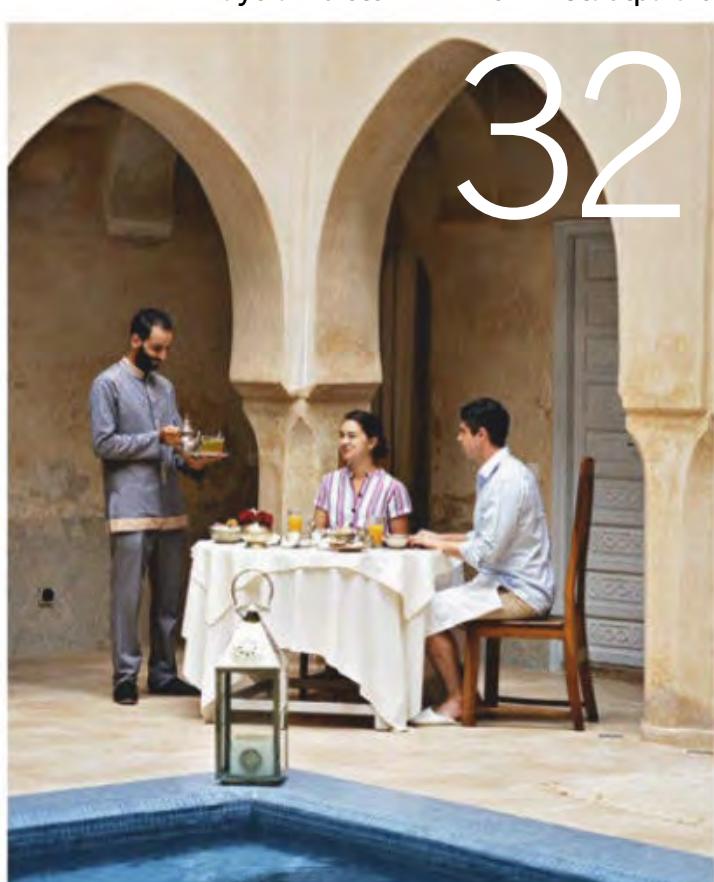
94





48

Rückzugsort für Yves Saint Laurent:
der Jardin Majorelle mit der »Villa Oasis«



Frühstück im Innenhof: Riads wie das
»Anayela« bieten Zimmer in Stadtpalais

78 KÜCHE Im Bann der Gewürze

Von Harira bis Tajine: Marrakesch ist der ideale Ort, um die Spezialitäten des Landes zu probieren

88 MADE IN Gerollt, genäht, gepresst

Von Hand gemacht: die schönsten Souvenirs

90 WISSEN Im Orient des Westens

Der Stadtteil Gueliz wurde ab 1913 von der französischen Kolonialregierung errichtet – als Gegenentwurf zur Medina

94 FOTOESSAY Die Helden der Souks

Wo Gerber, Näher und Färber schwitzen:
ein Streifzug durch die verborgenen Werkstätten der Souks

102 ROADTRIP Ins Land der Berber

Filmreifes Abenteuer: eine Autotour über den Atlas

108 AUSFLÜGE Jenseits von Marrakesch

Abstecher ans Meer, in die Wüste oder in die Berge

112 KOLUMNE Canettis Vermächtnis

Ilija Trojanow über ein nicht enden wollendes Mysterium

115 MERIAN kompass

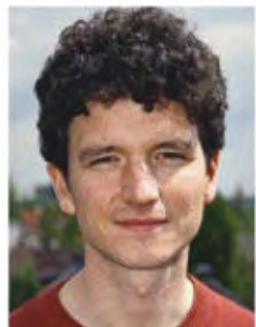
- 1 SEHENSWERT Alle Highlights auf einer Karte
- 2 GUT ZU WISSEN Das Wichtigste über Marrakesch
- 3 RUHEOASEN Die besten Orte zum Abschalten
- 4 KULTUR Bunte Fotokunst und ein Wassermuseum
- 5 PANORAMA Die schönsten Paläste der Stadt
- 6 ÜBER NACHT Vom Hostel bis zum Luxusresort
- 7 GESCHICHTE Das jüdische Viertel Mellah

114 IMPRESSUM, BILDNACHWEIS

130 VORSCHAU



Pantoffelheld: Ein Schuster näht vor seinem Laden Babouches, typische marokkanische Schlappen



Ab ins Getümmel

Stundenlang streifte **Jonas Morgenthaler**, Redakteur dieser Ausgabe, durch die Gassen der Stadt. Dabei fand er immer wieder seinen Weg – und wachsende Freude am Feilschen

1. JEMAA EL FNA

Die Energie des Platzes hat mich sofort gepackt. Tipp: vorher ein paar Münzen abzählen, die dann für den Abend reichen müssen. Meiner begann mit einem Orangensaft für fünfzig Cent und endete mit einem Konzert für zwei Euro. Der Spieler einer elektrisch verstärkten Violine und fünf wahnwitzige Trommler freuten sich darüber, dass ich kein Handyfoto machen, sondern einfach zuhören wollte – und boten mir einen Hocker an.

2. KOUTOUBIA

Die Moschee ist Wahrzeichen, Orientierungspunkt und religiöses Zentrum der Stadt. Rund 20000 Gläubige finden in ihrem riesigen Gebetssaal Platz. Nicht-muslime haben keinen Zutritt, doch auch von außen beeindruckt das Gebäude aus dem 12. Jahrhundert, vor allem sein 77 Meter hohes Minarett.

3. STRASSENKÜCHEN

Gefüllte Pfannkuchen, die Linsensuppe Harira, honigsüßes Gebäck: In unzähligen kleinen Garküchen wird gebrutzelt, gebacken und oft sehr gut gegessen. Setzen Sie sich zu den Einheimischen. Oder buchen Sie bei »Marrakech Food Tours« eine Streetfood-Tour: Für rund 60 Euro geht es zu mehreren authentischen Küchen, etwa einem Lokal mit starkem Frauenteam, das Tajines, Gerichte aus dem Lehmofen, kocht und damit viele Händler in den Souks verköstigt.

www.marrakechfoodtours.com

4. SOUKS

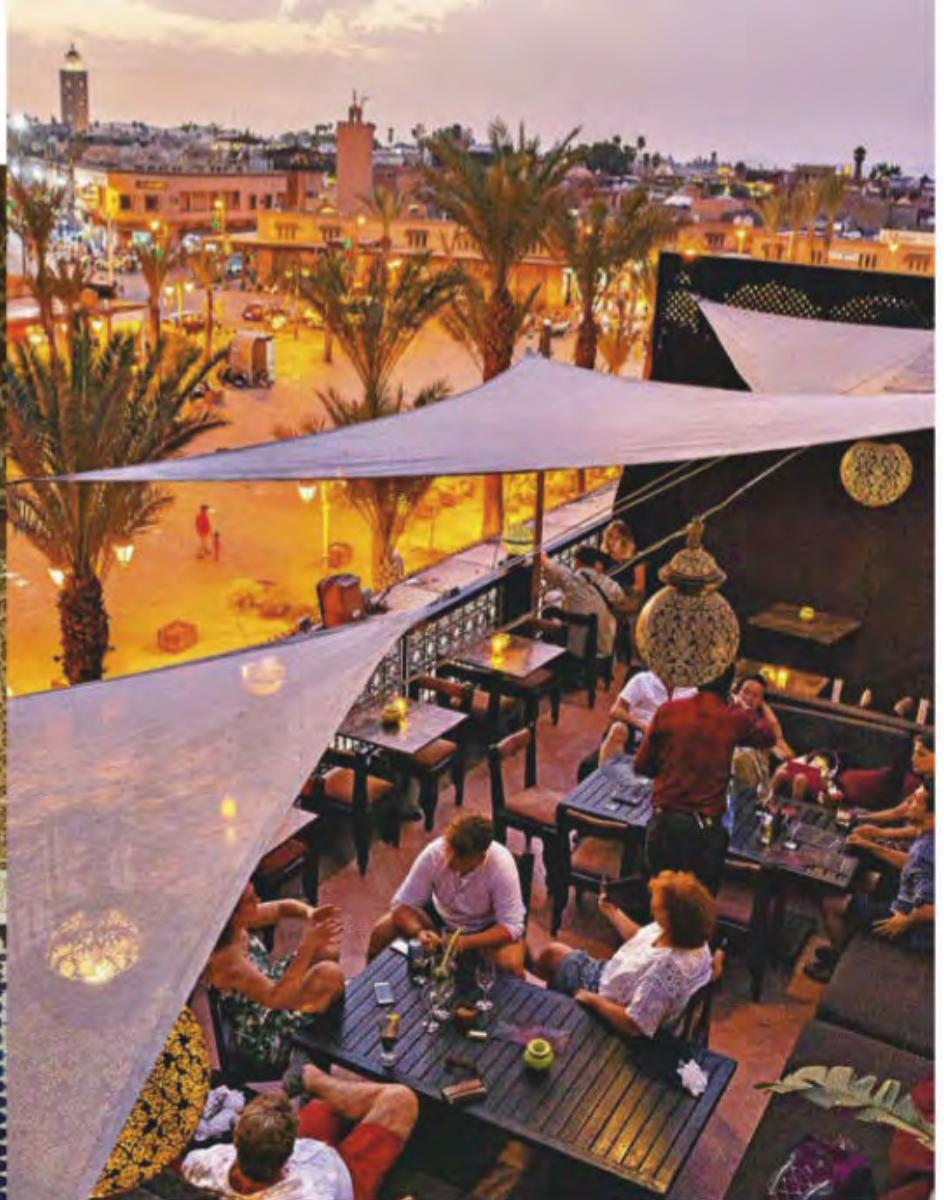
Die nach Handwerk und Ware unterteilten Märkte sind ein Spektakel für alle Sinne, auch ganz ohne Shoppingglaune. Irgendwann kauft man dann doch etwas, in meinem Fall waren es mehrere Ledertaschen. Aber Vorsicht: Schnuppern Sie

vor dem Kauf, schlecht gegerbtes Leder riecht übel. Tipp: Die Waren und Preise der weit hinten in den Souks versteckten Händler sind oft besser. Wundern Sie sich dort nicht über wenige Kunden, viele Geschäfte betreiben auch Großhandel.

5. DIE MEDINA

Man biegt einmal von der belebten Hauptachse ab, läuft ein paar Meter und steht plötzlich vor einer Wand, umgeben von Stille: Endstation. Siebzig Prozent aller Wege in der Medina sollen Sackgassen sein, heißt es. Gerade dieses unergründbare Gassengewirr macht die Altstadt faszinierend. Lassen Sie sich ruhig treiben, man findet immer zurück, im Zweifel per Smartphone. Bestens erholt kann man sich danach in einem der Lokale mit Dachterrasse wie der »Kosybar« am Place des Ferblantiers.

www.kosybar.com



Ruhe auf dem Dach: Nach dem Trubel in den Gassen sind Terrassen wie die der »Kosybar« erholsame Rückzugsorte

Orientalische Pracht: Mosaiken und Ornamente schmücken die vielen Räume und Höfe des Bahia-Palastes

6. JARDIN MAJORELLE

Die kobaltblauen Akzente in Form eines Pavillons und Wasserbassins sind das besondere Merkmal des exotischen Gartens, den der Maler Jacques Majorelle ab 1923 anlegte und der knapp 60 Jahre später von Yves Saint Laurent und seinem Partner Pierre Bergé gekauft wurde. Er ist zauberhaft, aber oft überlaufen. Besuchen Sie nebenan auch das Musée Yves Saint Laurent, das viele Kreationen des Modedesigners zeigt. Mehr zu Yves Saint Laurent ab S. 48.

www.jardinmajorelle.com
www.museeyslmarrakech.com

7. PALÄSTE

Farbenfrohe Mosaiken, kunstvolle Holzschnitzereien, riesige symmetrische Höfe: Die alten Paläste sind die prächtigsten Gebäude der Stadt. Besonders groß und opulent ist die Architektur im Bahia-Pa-

last. Jenseits von Mauern, Decken und Portalen gibt es dort aber wenig zu besichtigen. Anders im mit viel Feingefühl restaurierten Dar El Bacha: Dort zeigt das »Musée des Confluences« Teile einer Sammlung von Kunsthandwerk aus aller Welt, von der Amerikanerin Patti Birch (1923-2007) zusammengetragen und dem marokkanischen Staat vererbt.

8. GUELIZ

Die von den Franzosen gegründete Neustadt wirkt auf den ersten Blick wenig einladend. Doch auch dort gibt es viel zu entdecken: in der Patisserie »Al Jawda« etwa feine marokkanische Kekse, in der Galerie von David Bloch spannende Kunst. Einige Art-déco-Fassaden zeugen noch von der Kolonialzeit. Und in den Bars und Clubs sind die Nächte lang.

www.al-jawda.com
www.davidblochgallery.com

9. RIADS

Die alten Stadthäuser sind weder hell noch besonders geräumig, dennoch sollten Sie unbedingt in einem einchecken. Denn als Unterkünfte haben sie oft einen sehr persönlichen Charme und sind liebevoll eingerichtet. Mich selbst hat der Zufall in den Riad »Charme d'Orient« im Kasbah-Viertel verschlagen, der von einer hilfsbereiten Französin geführt wird – mit Hauspapagei im Hof und gutem Frühstück auf der Dachterrasse.

www.riadcharmedorient.com

10. SAADIER-GRÄBER

Die kleine Anlage wurde 1917 von den Franzosen wiederentdeckt und beeindruckt mit reich geschmückten Königsgräbern aus dem 16. und 17. Jahrhundert. Deren Präsentation ist wenig informativ. Kommen Sie mit einem Guide, um mehr zu erfahren.



Philip Koschel,
Jahrgang 1974,
arbeitet seit
25 Jahren als Foto-
graf. Für diese
Ausgabe hat er
unter anderem die
Händler und
Handwerker in den
Souks (S. 94)
porträtiert und das
chaotische Leben
auf dem berühmten
Jemaa el Fna
eingefangen (S. 44)

FOTOSCHULE STRASSENFOTOGRAFIE

Wie gelingen unterwegs spontane Fotos?

1. • **Ausrüstung** Wichtig ist eine kleine, unauffällige Kamera, die möglichst leise auslöst. Ideal ist die Sony RX1r, die auch einen guten Vollformat-Sensor und ein lichtstarkes Objektiv hat. Kamera-unabhängig wähle ich immer 35 Millimeter, die klassische Reportage-Brennweite.

2. • **Motivsuche** Ich recherchiere vorher und halte unterwegs die Kamera immer in der Hand. Sobald meine Synapsen zucken, löse ich aus. Ich reagiere auf den Moment, ohne zu denken. Sonst habe ich den besonderen Augenblick schon verpasst.

3. • **Menschen** Anders als bei Straßen-szenen frage ich immer um Erlaubnis, bevor ich jemanden porträtiere. Wer den Menschen mit Respekt und Freude begegnet und ihnen einen Grund für das Foto nennt, bekommt fast immer eine Einwilligung.

**EXTRAVAGANTE STÜCKE**

MERIAN-Autorin **Antje Wewer** besuchte in Marrakesch Artsi Ifrach und weitere Designer (S. 58). Sie ließ sich nicht lange bitten, als Ifrach sie aufforderte: »Nicht nur gucken, anprobieren! Meine Entwürfe passen jedem und sind angenehm zu tragen!« Wewer wählte einen Harlekin-Einteiler aus alten Brokatstoffen – und wollte ihn tatsächlich gar nicht wieder ausziehen. Als alltagstaugliches Stück entschied sie sich dann aber doch für eine seiner Taschen mit Augen-Motiv.

KREATIVER KOCH

Für seine Reportage über die Landesküche (S. 78) traf MERIAN-Redakteur **Jonas Morgenthaler** den Koch Issam Rhachi (rechts) und besuchte mit ihm dessen Gewürzhänd-

ler im Mellah-Viertel. Im Souk entdeckte Rhachi Schulpen, feste Auftriebskörper von Tintenfischen, die oft als Strandgut angeschwemmt werden. Abends richtete er damit eine mit Aubergine gefüllte Sepia-Rolle an.

**KÖNIGLICHE KULISSE**

Auf seinem Roadtrip über den Atlas (S. 102) besuchte MERIAN-Autor **Marc Bielefeld** das »Musée du Cinéma« in Ouarzazate. Der Thron, auf dem er für dieses Foto Platz nahm, wurde in den 1990er Jahren für König Salomon angefertigt: Er gehört zur Kulisse einer dreizehnteiligen Filmreihe über die Bibel, die zum Teil in den Filmstudios der Stadt gedreht wurden.

MADRID
BIETET 4 641 3 770 1 2 3 30 3 1 178.716 1 44 37 11 1 9 41 6 1 56.228 11 49 ERLEB
NISSE

641

DENKMÄLER
DES
KULTURERBES

© Belén Imaz. Archiv der Region Madrid

Madrid
hört
nie auf

Erfahren Sie mehr unter
madridneverends.com

 Kloster El Paular
Rascafría



Region Madrid
Spanien



WUNDERMITTEL

Partnersuche per Räucherechse

Schwarzkümmel gegen das Schnarchen, Kräutermischungen bei Blasenschwäche, Bernstein gegen den bösen Blick: In den Souks von Marrakesch findet man fast für jedes Problem oder Wehwehchen ein passendes Wundermittel. Beste Anlaufstelle sind die Gewürzhändler und Quacksalber am Rahba Kedima. Einst ein Sklavenmarkt, kennen ihn

heute viele schlicht als Place des Épices, als »Platz der Gewürze«. Zum Sortiment der Läden gehören viele Zutaten für ganz weltliche Zwecke, etwa Farbpigmente, Arganöl, Paprika und Safran. Doch die Verkäufer haben auch jede Menge skurrile Ingredienzien vorrätig, zum Beispiel Schlangenhäute, Skorpione und Blutegel für dunkle Zäuber. Oder

wie auf dem Foto ein paar getrocknete, ordentlich an zwei Fäden aufgereihte Echsen, beliebt als Zutat der weißen Magie. Mit anderen Kräutern vermischt werden sie als Weihrauch verkauft. Der Echsen-Kräuter-Rauch soll Probleme zwischen den Ehepartnern lösen – und Ledigen helfen, den richtigen Partner fürs Leben zu finden.

BÜHNE FREI FÜR MARRAKESCH



MARRAKECH 2020 مراكش ٢٠٢٠
العاصمة الأفريقية للثقافة

Nicht nur in Europa werden Kulturhauptstädte ernannt. Es gibt auch die Kulturhauptstädte der Arabischen Welt, die Hauptstädte der Islamischen Kultur – und neu auch eine Afrikanische Kulturhauptstadt. Den Anfang

macht Marrakesch: 2020 wird die Stadt zum Schaufenster der urbanen afrikanischen Gegenwart.



SONNENENERGIE

Hotspot in der Wüste

Kaum irgendwo auf der Welt ist die Sonneneinstrahlung höher als bei der Stadt Ouarzazate, rund 130 Kilometer südlich von Marrakesch. Mitten im Nichts speist hier seit 2016 eine der weltweit größten Solarkraftanlagen Strom ins marokkanische Netz. Inzwischen liefert sie über 500 Megawatt, ungefähr die Leistung eines halben

Atomkraftwerks. Das Foto zeigt das Solarturmkraftwerk der mehrteiligen Anlage: Durch 7400 auf die Spitze des 240 Meter hohen Turm gerichtete Spiegel erhitzt sich das darin befindliche Flüssigsalz auf Hunderte von Grad. Die Hitze generiert Wasserdampf, der die Turbine eines Generators antreibt und so Strom produziert.



CHURCHILL IN MARRAKESCH

Diplomatie mit Pinsel

Für Winston Churchill (1874-1965) war Marrakesch »einer der schönsten Orte auf der Welt«. Im Winter 1935/36 besuchte der Politiker die Stadt zum ersten Mal. Mehrmals kam er später wieder, um sich zu erholen – und um zu malen. Ein Ölgemälde, »Tower of Koutoubia Mosque«, entstand 1943 nach der geheimen Konferenz von Casablanca, bei der Churchill mit Franklin D. Roosevelt das Vorgehen der Alliierten besprach. Der britische Premierminister begeisterte den US-Präsidenten für einen Trip nach Marrakesch, um ihm den Sonnenuntergang über der Stadt zu zeigen. Winston Churchill malte danach die Szenerie und schenkte das Bild Roosevelt. Eine zweite, ähnliche Ansicht der Stadt mit der Koutoubia-Moschee im Abendlicht (»Marrakech«, Foto) überreichte er 1951 Roosevelts Nachfolger Harry S. Truman.

CACTUS THIEMANN

Stachelig schön

Der Agraringenieur Hans Thiemann war schon zu Hause in Bremen ein Kakteenliebhaber. 1964 zog er nach Marrakesch, um dort Sukkulanten zu züchten, auf einem weiten Areal gut zehn Kilometer nördlich des Zentrums. Heute soll die Plantage die größte in Afrika sein und wird von den Töchtern Roselinde (Foto) und Magda Thiemann geführt. Besuche sind auf Anfrage möglich.

www.cactusthiemann.com



Traumreise für
10 000 €
zu gewinnen

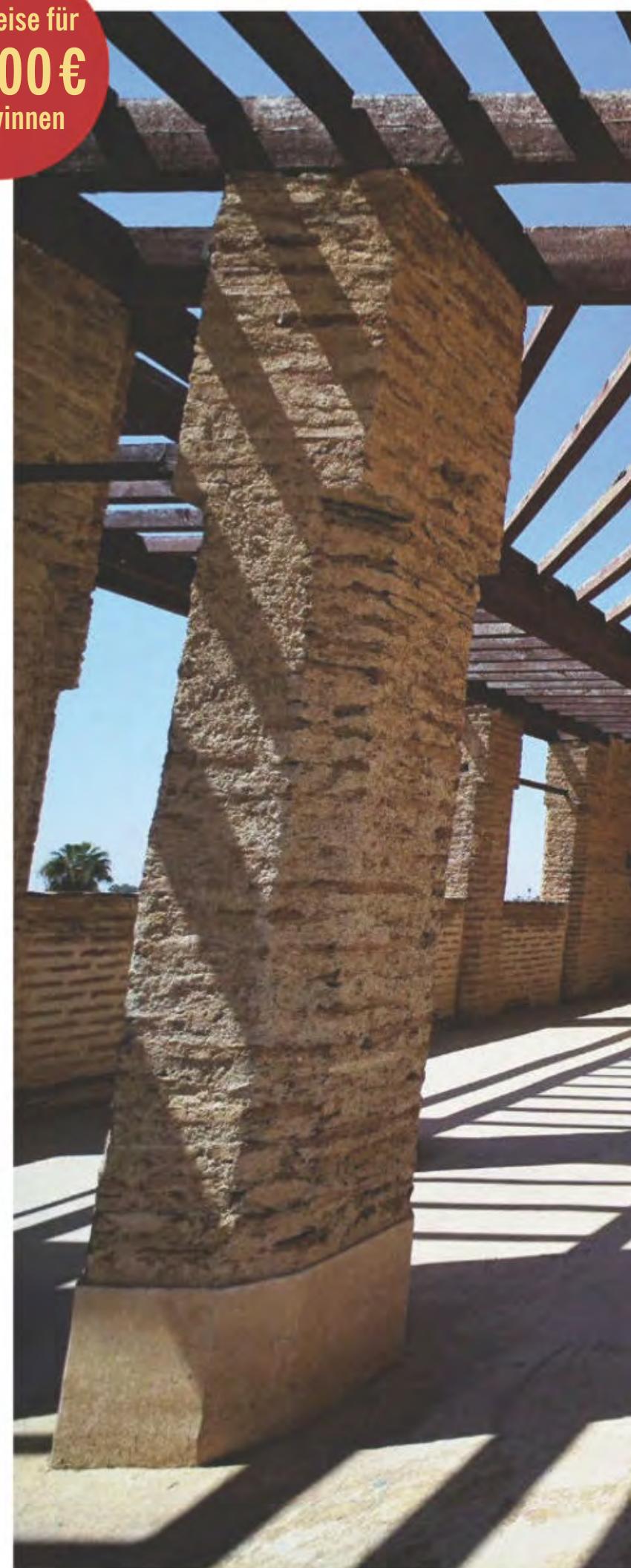
Schicken Sie uns Ihre besten Bilder

»Die Lust am Reisen« – unter diesem Motto sucht MERIAN zusammen mit CEWE die schönsten Leserfotos. Schicken Sie uns jeden Monat Ihre Lieblingsbilder aus aller Welt. Hauptgewinn ist eine Traumreise im Wert von 10 000 Euro. Mitmachen ist ganz einfach – **und Sie haben sogar zwei Gewinnchancen!**

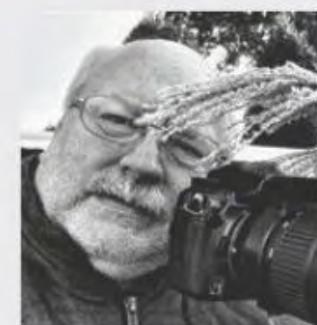
1. Chance: Jeden Monat prämiieren wir in MERIAN das beste **Leserfoto des Monats**. Dafür müssen Sie Bilder schicken, die mit unseren jeweils aktuellen Heftthemen korrespondieren. Die nächsten Ausgaben sind **Georgien, Finnland, München und das Trentino**. Das können Landschaftsaufnahmen sein oder Straßenszenen – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Das Foto des Monats veröffentlichen wir exklusiv an dieser Stelle. Jeder Monatsgewinner erhält einen CEWE FOTOBUCH Gutschein im Wert von 50 Euro sowie ein MERIAN-Jahresabonnement im Wert von 90 Euro.

2. Chance: Zudem können Sie uns Fotos senden, die besonders schöne, originelle oder amüsante Momente in Ihrem Urlaub festgehalten haben – alles, was zum MERIAN-Motto »Die Lust am Reisen« passt, dürfen Sie hochladen. Aus allen eingesandten Bildern kürt eine Jury dann das **Foto des Jahres**. Dem Sieger winkt eine Traumreise im Wert von 10 000 Euro.

Alle weiteren Infos zu Einsendeschluss, Teilnahmebedingungen und Preisen: www.merian.de/leserfotos



In Kooperation mit CEWE,
Europas führendem Fotoservice





Musterbeispiel: Kay Ludwig schoss das Leserfoto des Monats im el-Badi-Palast.

Die meisten Touristen steigen dem gewaltigen Bau aufs Dach, um die großartige Aussicht auf Marrakesch zu genießen. Der 56-jährige Veranstaltungstechniker aus dem schleswig-holsteinischen Schmalfeld hatte an diesem frühen Nachmittag im September allerdings noch etwas anderes im Blick: »das faszinierende Licht- und Schattenspiel, das sich unter der Dachkonstruktion zeigte«. Ludwig, »mit Herz und Seele Fotograf«, betrachtete einen Moment das Motiv und entschied sich für sein 13 mm-Weitwinkel-Objektiv samt folgenden Einstellungen: ISO 100, Belichtungszeit 1/125, Blende 10. Offensichtlich die richtige Wahl.



»In Marrakesch
habe ich
das Licht und
die Farben
entdeckt.«

Yves Saint Laurent (1936-2008)

FOTOS PHILIP KOSCHEL UND MARKUS BASSLER

Ein Platz voller Leben und Energie:
Während die Rauchschwaden der Garküchen über
den Jemaa el Fna ziehen, buhlen Gaukler, Händler
und Musiker um die Gunst der Passanten. Auf
dem weltberühmten Platz wird seit Jahrhunderten
gegessen, gespielt, gehandelt – und getrickst





AUF ALTEM WEG ZU NEUER WARE

Pause im Souk der Färber: Gerade hat der Mann neue, ungefärbte Wolle abgeladen. Gleich wird er gefärbte Ware auf seinen Esel packen und sie zu einem Taxistand bringen. Von dort aus transportieren die Fahrer sie in die Berberdörfer, wo Frauen daraus Teppiche weben. Die Wege in der inneren Medina sind zu schmal für Autos. So wird vieles transportiert wie schon immer: per Handkarren – oder eben mit dem Esel







DER ZAUBER DES ORIENTS – PERFEKT INSZENIERT

Die Sehnsucht nach orientalischer Romantik bringt Menschen aus aller Welt nach Marrakesch.

Hier haben sie die Wahl zwischen Hunderten von atmosphärischen Unterkünften in alten Stadthäusern. Im Riad »Biblia« bereitet das Team mit Kerzen und Kuchen gerade eine Geburtstagsüberraschung für zwei Gäste aus London vor

BLAUER TON UND GRÜNER TEE

Wer in Marrakesch zur Ruhe kommen will, findet überall Parks und Gärten wie den bezaubernden Jardin Majorelle, für dessen Gestaltung der Maler Jacques Majorelle einen eigenen Blauton entwickelt hat. Für alle, die in den engen Gassen der Souks eine kurze Pause brauchen, bietet sich ein gezuckerter Grüntee auf der »Terrasse Bakchich« an. Der Chef serviert ihn zu köstlichen Tajines, dem traditionellen Schmortopf der marokkanischen Küche









IN DER MEDINA TREFFEN WELTEN AUF EINANDER

Im hippen »Nomad« erholen sich die Touristen auf der Dachterrasse vom Getümmel in den Souks.

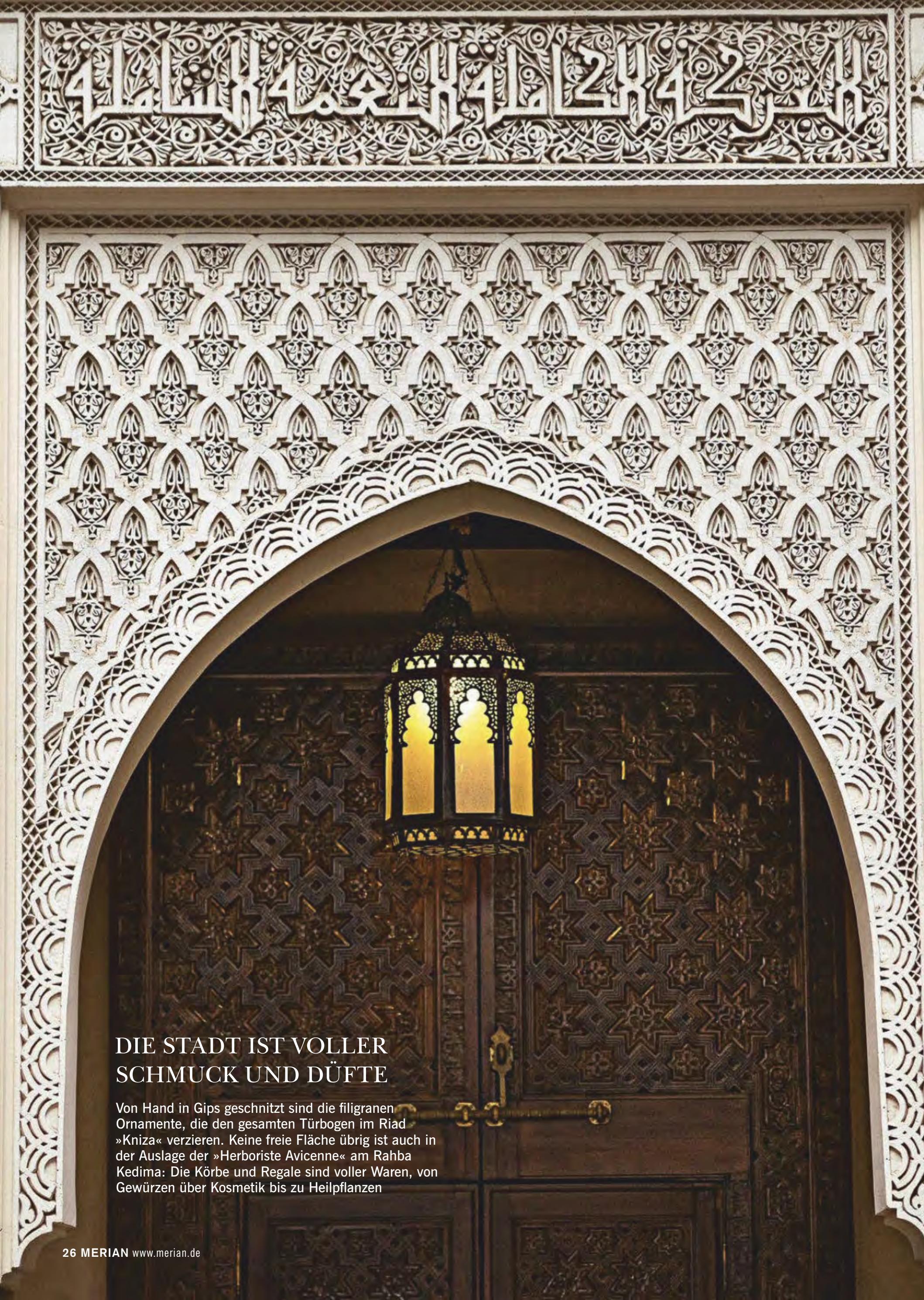
Für den Preis eines Menüs muss manch ein Handwerker tagelang arbeiten. Seine Ware liefert er den Händlern, die sie direkt hier verkaufen – unterhalb der provisorischen Wellblechdächer, die vor Hitze und Regen schützen



MIT SCHIRM, CHARME UND MELONEN

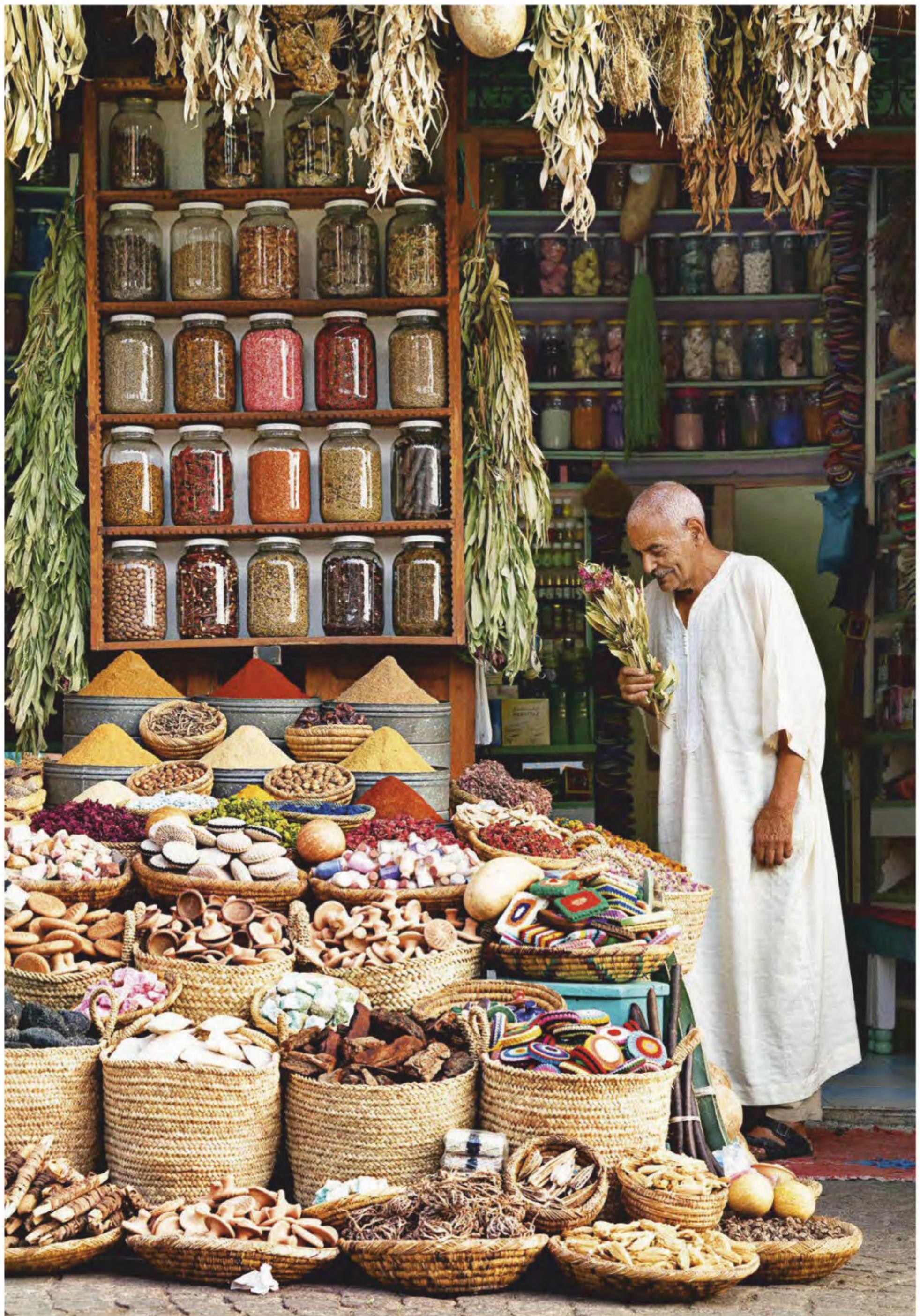
Schon im Mittelalter hielten hier Karawanen, die Souks sind Knotenpunkt für Käufer und Händler. Und für beide kann es anstrengend sein, mit vollem Einsatz über Preise von Laternen und Ledertaschen zu feilschen. Es geht aber auch entspannt. Weil kaum ein Tourist gigantische Wassermelonen kauft, verwendet dieser Händler erst gar keine Kraft darauf, seine Kunden zu bezirzen – Inshallah, die Käufer werden schon kommen





DIE STADT IST VOLLER SCHMUCK UND DÜFTE

Von Hand in Gips geschnitten sind die filigranen Ornamente, die den gesamten Türbogen im Riad »Kniza« verzieren. Keine freie Fläche übrig ist auch in der Auslage der »Herboriste Avicenne« am Rahba Kedima: Die Körbe und Regale sind voller Waren, von Gewürzen über Kosmetik bis zu Heilpflanzen



Die Rote Stadt ist grün



Yassin Adnan ist Schriftsteller, Moderator und einer der einflussreichsten Kulturjournalisten des Landes. Er liebt seine Heimatstadt Marrakesch für ihre Gärten und Geschichtenerzähler – und attackiert sie zugleich. Weil er fürchtet, dass sie ihre Identität dem Fortschritt opfern könnte

Es gibt Kinder, die werden mit einem goldenen Löffel im Mund geboren, und es gibt Städte, denen wurde die Metropole in die Wiege gelegt. Zum Beispiel Marrakesch. Die Almoraviden, die sie um 1070 gründeten, wollten von ihr aus mehr als nur Marokko beherrschen. Die Berberdynastie machte Marrakesch zur Hauptstadt eines ausgedehnten Reichs, das sich von der Mitte der Iberischen Halbinsel bis an den Senegal erstreckte. In einem Interview für einen arabischen Fernsehsender wurde ich von meinem Gesprächspartner einmal leicht empört zurechtgewiesen: Ich würde von Marrakesch wie von einer Hauptstadt reden. »Aber es ist eine!«, erwiderte ich, was er aber nicht gelten lassen wollte. »Meinem Kenntnisstand nach ist Rabat die Hauptstadt Ihres Landes«, stellte er pikiert fest. »Da haben Sie recht«, gab ich zu, »aber Rabat ist nur die Hauptstadt von Marokko. Marrakesch dagegen ist die Hauptstadt des westlichen Teils der islamischen Welt.«

Es stimmt zwar, dass der Emir Abu Bakr al Lamtuni, einer der Gründerväter der Almoraviden-Bewegung, für seine Hauptstadt einen Wüstenort suchte, »an dem nur Gazellen und Strauße lebten und auf dem nur Sidarbäume und Koloquinten wachsen«. Laut den Chronisten hat er sich auch geweigert, die Stadt direkt am Ufer des nahen Tansift zu errichten. »Wir stammen aus der Wüste«, soll

er gesagt haben, »und für unser Vieh ist es nicht gut, im Flusstal zu leben.« Daher entschied man sich für diese trockene Ebene, die in der Berbersprache Tamazight *marakusch* hieß: »Gottes Schutz«. So haben die Almoraviden den Grundstein für ihre Hauptstadt in Gottes Schutz gelegt. Mit einem ausgeklügelten System von unterirdischen Kanälen und Tunneln leiteten sie das Wasser vom Atlasgebirge heran und verwandelten die karge Landschaft in blühende Gärten und Haine.

Und so ist die »Rote Stadt«, wie Marrakesch nach der Farbe ihrer Gebäude genannt wird, eigentlich eine sehr grüne Stadt. Sie nennt dreißig Gärten aus unterschiedlichen Epochen ihr Eigen. Manche sind herrschaftlich wie die Agdal-Gärten, die auf das 12. Jahrhundert zurückgehen und bis heute ihren Stil bewahrt haben: mit riesigen Bassins mitten in einem Areal voller Fruchtbäume. Sie gehören mit einer Fläche von rund 500 Hektar wie die Menara-Gärten zu den ältesten Parks der gesamten arabischen Welt. Dann gibt es die Prinzengärten, die auf das 18. Jahrhundert zurückgehen, etwa der Park des Moulay Abdel Salam und der Park des Moulay al Mamun, heute als Garten des »La Mamounia« bekannt, einem der berühmtesten Hotels in Nordafrika. Und auch in jüngerer Zeit entstanden Gärten. Der bekannteste ist der Jardin Majorelle, den der französische Maler Jacques Majorelle



Park für die Ewigkeit: Die Menara-Gärten wurden schon im 12. Jahrhundert angelegt. Zentrum der 100 Hektar großen Anlage ist ein großes Bassin, aus dem die Zitrus- und Olivenbäume ringsum bewässert werden

im Jahre 1923 anlegte. Außerdem werden alle Friedhöfe in den alten Vierteln der Stadt vierzig Jahre nach der letzten Bestattung automatisch in Gärten umgewandelt.

Den Park des Moulay Abdel Salam habe ich am liebsten von allen. Als Kinder züchteten wir zum Zeitvertreib Seidenraupen. Wir beobachteten, wie sich die Larven entwickelten und sich dann verpuppten. Aber diese Raupen brauchten Nahrung: Blätter des Maulbeerbaums, und in besagtem Park standen mehrere mächtige Exemplare dieses Baums. Das trieb uns täglich dorthin, wo der Parkwächter merkte, dass wir trotz Unschuldsmienen für seine Maulbeeräume gefährlicher waren als alle Heuschrecken. Deshalb hatte er ein Auge auf uns. Aber wir warteten ab und nutzten seine Unaufmerksamkeit: Wir kletterten rasch auf die Bäume, rissen in aller Eile Blätter ab und suchten schnell das Weite.

Als Marrakesch sich immer weiter ausdehnte, wurde die Stadt mit einer soliden Mauer umgeben, die von gewaltigen Toren durchbrochen war. Diese wurden nachts geschlossen und für Besucher der Stadt erst am frühen Morgen wieder geöffnet – eine Gewohnheit, die man bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts beibehielt. 1912 wurde Marokko französisches Protektoratsgebiet und blieb es bis 1956. Während dieser Zeit wuchs Marrakesch über

seine Mauern hinaus, weshalb die Franzosen nicht zögerten, einen Teil davon zu schleifen, um den Kolonialstadtteil Gueliz an die Altstadt anzubinden. Die so entstandene Avenue Mohammed V durchschneidet den Park des Moulay Abdel Salam. Heute erstreckt sich das Stadtgebiet weit über die Medina hinaus. Gott sei Dank waren die Architekten, die das neue Marrakesch schufen, vom Geist der alten Stadt erfüllt. So kann, wer vor dem neuen Bahnhof steht, durchaus den Eindruck haben, an einem der alten Stadttore zu stehen – obwohl er erst 2008 eröffnet wurde.

Trotz der neu entstandenen Viertel und Plätze ist und bleibt der Jemaa el Fna in der inneren Medina der berühmteste Platz der »Roten Stadt«. Auf dieser Bühne marokkanischer Kultur drängeln sich zahlreiche künstlerische Gruppen. Die einen tanzen zu Rhythmen aus Schwarzafrika, andere singen Beduinenlieder. Man erlebt Wanderprediger und Geschichtenerzähler, Tänzer und Gaukler, Heiler und Handleserinnen, Boxer, Affendompteure und Schlangenbeschwörer, und bei Sonnenuntergang verwandelt sich ein Teil des Platzes in eines der berühmtesten Open-Air-Restaurants, wo man alles kosten kann, was die marokkanische Küche bekannt gemacht hat, von der einfachen Bohnensuppe bis zur elaborierten Fleischpastete. Die Stände machen aus dem Jemaa el Fna

Manchmal bin ich zornig. Vor allem über jene, die der Stadt Schaden zufügen, indem sie ihr die Vielfalt nehmen und gleichzeitig glauben, ihr Gutes zu tun

das demokratischste Restaurant der Welt. Eine endlose Tafel, die Arm und Reich gleichermaßen aufsuchen, um nebeneinander ihre jeweiligen Speisen zu verzehren.

Als Junge bin ich regelmäßig auf den Jemaa el Fna gegangen. Einige Zeit blieb ich immer bei den ungleichen Boxkämpfen stehen, bei denen Fliegengewicht gegen Stiergewicht antrat. Manchmal boxte auch ein Junge gegen ein Mädchen, und es konnte durchaus geschehen, dass der Junge böse Hiebe von kräftigen Mädchenfäusten einstecken musste. Was mich jedoch besonders faszinierte, waren die Erzählerzirkel mit ihren uralten Märchen und Geschichten. Aber sobald ich den »Insektendoktor« erblickte, jenen Erzähler, der unsicheren Schritts in einer Ecke des Platzes herumtappte, kappte ich die Schnur jeder anderen Erzählung und rannte zu ihm. Er war eindeutig der Star des Platzes. Immer wieder verschwand er für längere Zeit, weil seine Trunkenheit in der Öffentlichkeit ihn dann und wann ins Gefängnis brachte. Wenn er wieder auftauchte, war unsere erste Frage immer, wo er denn gewesen sei. »In Holland«, antwortete er ganz ruhig. Durch ihn wurde in Marrakesch Holland zum Synonym für den Knast.

Als er einmal mehrere Monate verschwunden blieb, erzählte er nach seiner Rückkehr vollkommen entspannt, dass er auf einer Sondermission die amerikanischen Streitkräfte mit marokkanischem Salat versorgt habe. Aus Mangel einer hinlänglich großen Schüssel sei ein großer See geleert und mit Lastwagen voller kleingeschnittener Tomaten, Zwiebeln und grüner Paprika wieder aufgefüllt worden. Mit Schläuchen seien Tausende von Kubikmetern Olivenöl in den Salat gespritzt worden, Salz, Kümmel und andere Gewürze haben man von Hubschraubern herabregnen lassen. Und auf diesem See sei er in einem Schlauchboot herumgerudert, um den Salat durch Anweisungen per Walkie-Talkie abzuschmecken. All das erzählte der Doktor, um nicht zugeben zu müssen, dass er hinter Gittern gesessen hatte.

Auf dem Jemaa el Fna traf ich auch zum ersten Mal Juan Goytisolo, den inzwischen verstorbenen spanischen Schriftsteller. 1976 hatte er beschlossen, in Marrakesch zu wohnen. Er las und schrieb tagsüber und ging abends auf den Platz, um mit seinen Freunden – alle Erzähler

oder Unterhalter – Kaffee zu trinken. In den Cafés lernte er die marokkanische Umgangssprache, und der Austausch mit einfachen Leuten ließ ihn zum Fürsprecher marokkanischer Volkskultur werden. Es wurde sein Herzensprojekt und schließlich setzte er sich bei der UNESCO dafür ein, den Jemaa el Fna als eines der »Meisterwerke des mündlichen und immateriellen Erbes der Menschheit« zu listen. Und er hatte Erfolg. Im Jahr 2002 wurde seinem Antrag stattgegeben. Später entstand aus der Sammlung dieser »Meisterwerke« die stetig wachsende Liste des Immateriellen Kulturerbes der Menschheit.

M eine Gefühle Marrakesch gegenüber sind ambivalent. Ich habe der Stadt eine Liebeserklärung geschrieben, ihr in mehreren Werken aber auch ans Zeug geflickt. Manchmal preise ich sie, manchmal äußere ich mich voller Zorn über sie und attackiere besonders all jene, die ihr Schaden zufügen und gleichzeitig glauben, ihr Gutes zu tun.

Denn das ist es, was in Marrakesch heute geschieht. Marrakesch modernisiert sich, während die Kenntnis von der architektonischen Geschichte der Stadt verblasst und die Sorge um den Erhalt des kulturellen Erbes sogar bei denen nachlässt, die für die Stadt verantwortlich sind. Mit Schrecken beobachte ich die hastigen Reparaturarbeiten, die in mehreren Altstadtvierteln in vollem Gange sind. Reparaturarbeiten, deren erstes Opfer die hübsche Mannigfaltigkeit ist, die einige der Zugänge in die Altstadt und ihre Arterien besaßen. Früher sah kein Tor aus wie das andere. Das eine war aus Holz, das andere aus Eisen. Dieses war dunkel, jenes heller, ausgebleicht. Eines verfügte über eine Pforte, ein anderes über einen Türknauf aus Messing. Dieses besaß Intarsien, jenes war bemalt. Die Gassen waren attraktiv durch ihre ausgeprägte Vielfalt und durch das Nebeneinander unterschiedlicher Architekturstile.

Heutzutage werden die Gassen systematisch standardisiert, und Standardisierung bedeutet Verwischung, ja, eigentlich ist es Mord. Dieselbe Form, derselbe Stil, dieselbe Arbeit. Dieselbe Holzart, dieselbe Bearbeitung. Ein Saadier-Viertel unterscheidet sich nicht mehr von einem Almoraviden-Viertel, eine islamische Gegend nicht mehr von einer jüdischen. Dieser Tage haben die Restauratoren keine Zeit mehr, der Architekturgeschichte von Marrakesch ihr Augenmerk zu schenken.

Mit lokalen Autoren habe ich das Buch »Marrakesch einst« verfasst, in dem wir uns an viele markante Punkte erinnern, die in den letzten Jahrzehnten verschwunden sind. Wenn wir schon nicht in der Lage sind, diese Ausblutung zu stoppen, so wollten wir doch zumindest versuchen, die Erinnerung daran zu bewahren.

Hartmut Fähndrich übersetzte aus dem Arabischen.

15%
sparen

MERIAN abo

6 Ausgaben MERIAN selbst lesen oder verschenken!



Jetzt einsteigen und
mit MERIAN reisen.

Verschenken oder lesen
Sie selbst ein halbes
Jahr MERIAN für nur
49,50 Euro und wählen
Sie als Dankeschön ein
Trolley-Bordcase.

Ihr Geschenk
zur Wahl



Trolley-Bordcase „Padua“

Dieser Trolley ist bei jeder Reise der passende Begleiter.
4-Rollen-Leichtlauf-Fahrwerk, Zahlenkombinationsschloss,
Boarding-Size für Low-Budget-Fluglinien geeignet.
Maße: ca. 55 x 35 x 20 cm.
Farben: Schwarz oder Weiß zur Wahl.

+ 1 Euro Zuzahlung

Jetzt 6 Ausgaben bestellen für nur 49,50 Euro

040/21 03 13 71

Als Geschenk: **Bestell-Nummer: 1876588**
Zum Selbstlesen: **Bestell-Nummer: 1876587**

merian.de/geschenk6
merian.de/lesen6

MERIAN
Die Lust am Reisen

Das Angebot gilt innerhalb Deutschlands und nur, solange der Vorrat reicht. Hinweise zum Datenschutz und zur Widerrufsgarantie siehe shop.jalag.de.



Ran an den Herd

Im Innenhof des Riads »Chambre d'Amis«
stellt das Team frische Produkte
für einen vegetarischen Kochkurs bereit



Zu Hause im RIAD

Es gibt Menschen, die zum ersten Mal nach Marrakesch kommen und wissen: Hier will ich bleiben. Manche kaufen dann ein Riad in der Medina, machen daraus ein Hotel und werden selbst Gastgeber. Und wer bei ihnen wohnt, verliebt sich in die Stadt, wie sie es einst taten

TEXT BURKHARD MARIA ZIMMERMANN
FOTOS MARKUS BASSLER



Wenn Ank van der Pluijm morgens aufsteht, schlafen die Menschen noch, aber die Vögel sind schon wach. »Das Schönste an Marrakesch ist für mich die Natur«, sagt die Niederländerin, die ganz in der Nähe des Jemaa el Fna in einem Riad das Hotel »Chambres d'Amis« betreibt. »Morgens um sieben mache ich mit einigen Gästen auf unserer Dachterrasse einen Yogakurs, dann ist die Stadt noch still, man hört nur die Vögel zwitschern. Um die Zeit ist die Luft ganz klar, und ich kann bis zum Atlasgebirge schauen.«

Das Wort »Riad« bezeichnet traditionell ein Haus mit einem Garten, und so hat Ank van der Pluijm es auch umgesetzt: Eine riesige Bananenstaude erhebt sich im Innenhof fast bis zum Dach, auf dem Töpfen mit pinkfarben blühenden Rosen stehen. Im Jahr 1998 hat sie das Haus gekauft, es muss ungefähr aus dem Jahr 1900 stammen, ganz genau weiß man es nicht. »Es war völlig heruntergekommen, kein Strom, kein Wasser, überall lag Schutt herum«, erinnert sie

sich. Die 68-jährige Niederländerin wirkt alterslos, sie bewegt sich leichtfüßig in ihrem hellblauen Kleid, ihr Blick ist strahlend und wach. »Mein Mann, der damals noch lebte, war Marokkaner und arbeitete in der Baubranche. Er kannte die richtigen Handwerker, die wir brauchten, um Fliesen, Wände und Decken zu erneuern.«

Ank van der Pluijm lebt einen großen Teil des Jahres in Amsterdam und importiert dort Objekte zur Inneneinrichtung. So fiel es ihr leicht, die Gestaltung der Zimmer selbst zu übernehmen: weiße Wände und Decken, dazu einige farbstarke, einfache Objekte – mal eine pistaziengrüne Decke, mal ein roter Teppich oder ein dunkelblauer Polsterbezug. Warum hat sie sich überhaupt ein Haus in Marrakesch gekauft? »Ich habe früher als Tänzerin und Performerin gearbeitet, und als ich einmal mit einer Gruppe nach Marrakesch kam, habe ich mich in die Stadt verliebt«, erzählt sie. »Sie ist voller Farben und Muster, aber auch voller Klänge und Düfte. Die Menschen sprechen viel miteinander, berühren sich. Marrakesch ist eine sinnliche Stadt, und das gefällt mir sehr.«

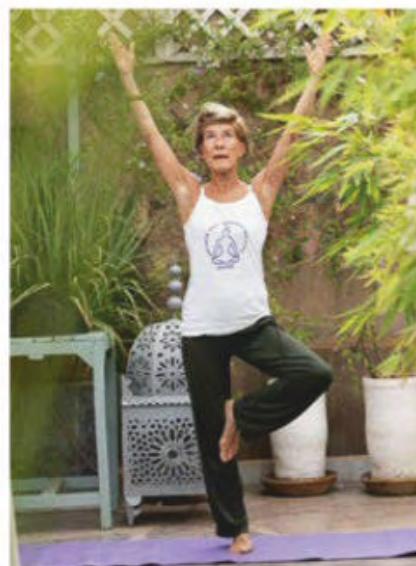


»Die Teppiche und Fliesen enthalten viele Details. Sie brauchen eine ruhige Umgebung, um wirken zu können. Darum haben meine Zimmer große, weiße Flächen: Sie umgeben diese Objekte wie Rahmen. «



Wer nach Marrakesch kommt, der will genau das erleben: Er will die Souks sehen, die kleinen Geschäfte der Teppichhändler und Kunsthändler, die von Hand Lampen und Schalen aus Metall herstellen, Taschen und Portemonnaies aus Leder, kleine Skulpturen aus Holz. Dazwischen drängen sich winzige Läden mit uralten Fotografien und Haushaltsgegenständen, ganze Flohmärkte auf ein paar Quadratmetern. In den kleinsten Nischen zwischen den Läden verkaufen Händler rohes Fleisch und gebratenen Fisch. Das emsige Gedränge ist für Europäer faszinierend, für die Menschen in der Medina aber ihr ganz alltägliches Leben.

»Wir haben uns bewusst für ein Haus im Norden der Medina entschieden«, sagt die Unternehmerin Andrea Bury, die seit 2008 den Riad »Anayela« betreibt. »Man geht eine Viertelstunde, bis man in den Souks ist, und dabei erlebt man noch das Leben, das kaum von Touristen geprägt ist: Jungs spielen auf der Straße Fußball, Frauen bringen ihr Brot und ihre Kekse zu einer Bäckerei mit öffentlichem Ofen, um sie dort zu backen. Wenn du hier zwischendurch etwas einkaufst, dauert es nur ein paar Tage, bis die Händler in den Geschäften dich tagsüber auf der Straße erkennen und grüßen.«



Ank van der Pluijm
Riad Chambres d'Amis

Ein Riad ist im Grunde ein rechteckiges Gebäude, das an den Außenwänden keine Fenster hat, aber durch einen inneren Garten oder Hof nach oben geöffnet ist – angeblich ein traditioneller Baustil, der Frauen vor begehrlichen Blicken von außen schützen sollte. So weisen die Fenster und Türen der Räume auf allen Geschossen zum Innenhof hin, der meistens im Schatten liegt. Dadurch bleibt das Haus auch an heißen Sommertagen angenehm kühl.

Das »Anayela« gehört zu den luxuriöseren unter den Hotel-

Riads in Marrakesch. In der Mitte des Atriums befindet sich ein hellgrüner Pool, umgeben von cremefarbenen Fliesen, die Wände glänzen eierschalfarben. Die Atmosphäre ist wie in vielen Riads sehr persönlich, es gibt nur fünf Zimmer. Sie sind in einem weichen Braun gestaltet, hinter Schiebetüren aus Glas halten helle Baumwollvorhänge das Tageslicht fern.

Neben der Renovierung des Riads hat Andrea Bury auch die jedes Jahr stattfindende Konferenz »TEDxMarrakesh« ins Leben gerufen, eine Begegnungsplattform für Menschen, die aktiv am gesellschaftlichen Wandel einer Region teilnehmen und ihre Ideen austauschen wollen. »Gender und Religion, Armut und Reichtum – in Marrakesch hat man alle Themen vor der Haustür, die heute global wichtig



Einfach mal zur Ruhe kommen

Höchstens vom kleinen Papagei fühlen sich die Gäste im Riad »Chambres d'Amis« beobachtet. Das Haus von Ank van der Pluijm ist ein persönlich gestalteter Rückzugsort mitten im Trubel der Medina, in dem die Niederländerin auch Yogakurse anbietet





Erfrischende Mitte

Zentrum des »Anayela« ist ein eleganter Pool. Das Hotel wurde in einem rund 300 Jahre alten Gebäude eingerichtet



⋮

»Man muss sich auf die Kultur einlassen, auch auf das Feilschen um die Preise. Wenn man mitspielt und sich ein bisschen treiben lässt, dann hat man hier eine richtig gute Zeit.«

⋮

sind«, betont die 48-Jährige und streicht sich eine lockige braune Strähne aus dem Gesicht. »Die junge Generation ist sehr weltgewandt, viele Eltern investieren in die Ausbildung ihrer Kinder.«



Dass die Menschen in Marokko etwas zum Investieren haben, liegt zu einem beachtlichen Teil auch am Tourismus. Über zehn Prozent ist der Anteil der Branche an der marokkanischen Wirtschaftsleistung inzwischen. 2018 kamen etwa zwölf Millionen Besucher ins Land, ein Anstieg von acht Prozent gegenüber dem Vorjahr. Prognosen sagen, dass der Bereich weiterwächst: Für 2026 wird allein aus Marrakesch ein Beitrag zum Bruttoinlandsprodukt in Höhe von umgerechnet rund 1,3 Milliarden Euro erwartet.

Nicht nur als Reisende, auch als Investoren sind die Europäer hier mittlerweile ziemlich präsent. »Es gibt in Marrakesch ungefähr 1000 Riads, die als Hotels geführt werden«, sagt der Immobilienmakler Younès Cherkaoui. »Sie gehören fast alle Investoren aus dem Ausland.« Der 49-Jährige ist Mitinhaber der 2002 gegründeten Agentur »Mauresque Immobilier«. Seine Kunden kommen zu rund 75 Prozent aus Europa, darunter viele Franzosen, aber auch Deutsche, Italiener und Briten; der Rest stammt zum



*Andrea Bury
Riad Anayela*

größten Teil aus den USA. Seit 1999 regiert König Mohammed VI. das Land, bald nach seiner Thronbesteigung begann die Regierung mit dem Ausbau der Infrastruktur und der Öffnung für den Tourismus. Dabei soll dem König besonders Marrakesch am Herzen liegen, 2016 wurde der neue Anbau des Flughafens eröffnet, der von vielen europäischen Städten direkt angeflogen wird.

All das kommt der Wirtschaft des Landes zugute – und paradoxerweise könnten genau deswegen in der Altstadt wert-

volle Investitionen fehlen, wenn es die Europäer hier nicht gäbe. »Die wohlhabenden Einheimischen ziehen aus der Medina heraus«, sagt Cherkaoui und nippt auf einer schattigen Dachterrasse an seinem Kaffee. »Wenn Sie eine Familie haben, brauchen Sie ein Auto, und damit kann man in der Medina nicht fahren, es ist viel zu eng.« Der Zuzug aus dem Ausland verhindert, dass Häuser leer stehen und verfallen. Damit die Medina eine Medina bleibt und nicht zu einer Art Disneyworld mit Minztee verhunzt wird, regulieren gesetzliche Bestimmungen die Umbauten: Der Abriss historischer Häuser ist verboten, Innenhöfe dürfen nicht überdeckt werden, Fenster in Außenwänden werden nur in begrenztem Maße erlaubt, Schwimmbäder auf den Dachterrassen sind untersagt.



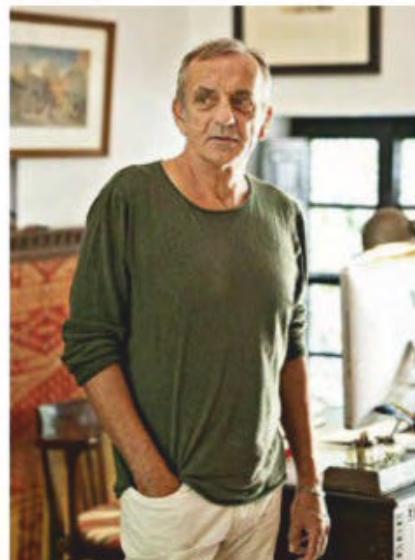
»Als ich nach Marrakesch kam, habe ich mir ganz viele Häuser angeschaut – damals wollte noch niemand ein Riad kaufen. Dieses Haus stand leer, und darüber war ich sehr froh.«

Jede Renovierung bedarf der Absprache mit der Baubehörde, aber von größeren Konflikten mit den neuen Investoren ist selten die Rede – zumal man auf die meisten dieser Einschränkungen wahrscheinlich von selbst kommt, wenn man langfristig von der Medina und ihrem besonderen Charakter profitieren möchte. »Die Europäer tragen zum Erhalt der Medina bei, denn sie bauen nicht neu, sondern arbeiten mit alten Gebäuden«, sagt Cherkaoui. »Dafür verdienen sie Respekt.«

Wobei Respekt nicht alles ist, was man damit verdienen kann. »Ab etwa 220000 Euro bekommt man ein renoviertes und komplett ausgestattetes Riad mit drei Zimmern in einer guten Lage«, sagt er. »Häufig hat man das nach etwa sieben Jahren wieder drin.«



Und dann gibt es noch Menschen, die kaufen sich ein Riad, weil sie einfach hier leben wollen. Der Franzose Jean-Noel Schoeffer hat seinen ersten Riad im Jahr 1990 erworben, da war das noch etwas Besonderes. Zehn Jahre später kaufte er auch den Riad gleich nebenan, er hat sie verbunden zu einer Art Burg der Geborgenheit, und darin wohnt er jetzt. »Ich war zum ersten Mal mit 17 hier, und während meines Studiums kam ich immer wieder«, sagt Schoeffer. »Ich



Jean-Noel Schoeffer
Riad Dar Rbaa Laroub

wusste immer: Hier will ich mal leben.« In der Zwischenzeit hat er in einer Bank gearbeitet, war Journalist, hat sich als Tennislehrer durchgeschlagen und im Süden von Frankreich ein Restaurant geleitet.

Heute ist er 67, und sein Riad »Dar Rbaa Laroub« ist sein Job, sein Zuhause, die Heimat seines Herzens. Entstanden ist dabei ein nostalgisches Refugium mit einer Messerspitze kolonialem Flair. Im Innenhof mit den terrakottafarbenen Fliesen senken sich riesige Schlingpflanzen vom zweiten

Obergeschoss herab bis fast zum Boden, auf den Wandfliesen und Teppichen der sieben Zimmer wimmelt es von marokkanischer Ornamentik, nur die Flächen der Bäder sind geometrisch und sachlich.

»Manchmal schlafe ich für ein, zwei Nächte in einem der Zimmer«, sagt Schoeffer, während er durchs Haus führt. »Ich will wissen, ob sich alles richtig anfühlt, ob das Bett in Ordnung ist und die Laken.« Während er wieder nach unten geht, flitzt eine bellende Hundedame namens Jackie vor seinen Füßen herum, sie ist genau so hibbelig wie es sich für einen Jack-Russell-Terrier gehört. »Jackie, hör auf!«, sagt Schoeffer mit vorgetäuschter Strenge. Als Übersprungshandlung beißt sie kurz in ein schwarz lackiertes Tischbein – und rennt sofort wieder kläffend



Reise in die Vergangenheit

Ein altes Telefon, ein großer Radioempfänger: Jean-Noel Schoeffer hat dem Riad »Dar Rbaa Laroub« eine nostalgische Note gegeben. Jack-Russell-Terrier Jackie wuselt um die Beine des Personals, auf der lauschigen Dachterrasse spendet eine Pergola Schatten





»Essen Sie einmal im Riad zu Abend. Es ist anders als in einem Restaurant, wie ein Essen bei der Familie. Und nach einem Tag in der Medina ist es auch mal schön, abends in der Ruhe und Kühle des Hauses zu bleiben.«

Julien Gaumont, Riad Dar Kleta

los. Jean-Noel Schoeffer ist in seinem Büro angekommen, es ist gleichzeitig Wohnzimmer, Salon, Galerie, Museum. Die Wände sind bis etwa zur halben Höhe mit einem geometrisch gemusterten Fasergewebe verkleidet, die Möbel und die Rahmen der vergilbten Schwarzweißfotos bestehen aus fast schwarzem Holz, in einer Ecke steht eine Lampe, geformt wie eine übergroße Anthurie, deren rotes Blatt den Lampenschirm bildet. Das cremefarbene Telefon könnte aus den 1940er Jahren stammen, ebenso das elegant geformte Radio in der Form eines abgerundeten Trapezes. Funktioniert es? »Nein«, sagt Jean-Noel Schoeffer. »Ich repariere es auch nicht.« Seine Stimme klingt, als sei sie in einem Eichenfass gereift, knurrig, aber warm. Es ist die Stimme eines liebenswürdigen Menschenfreundes, den alle mal kreuzweise können, was bei ihm nicht mal wie ein Widerspruch wirkt.



Schoeffer geht zu seinem Computer und lässt etwas Debussy laufen, etwas zu laut, um eine Konversation zu führen, das ist ihm aber egal. Dann setzt er sich in einen hellbraunen Ledersessel und zündet sich eine Zigarette an, Jackie legt sich auf den Teppich und atmet mal kurz durch. »Diese schönen alten Dinge habe ich alle in den Läden irgendwo in den Souks gefunden«, sagt Schoeffer, während seine Angestellte den Tee serviert. »Die Menschen, die mich besuchen, besuchen in gewisser Weise das alte Marrakesch.« Er ist keiner von diesen Besitzern, die sich hier ein Haus gekauft haben und nur alle

paar Monate mal vorbeischauen. Er wohnt hier, und wer bei ihm zu Gast ist, der ist sein persönlicher Gast. »Ich erlebe hier viele schöne Begegnungen, auch zwischen den Gästen«, sagt Schoeffer. »So etwas hat man in einem Hotel nicht.« Häufig sind kreative Menschen wie Künstler und Autoren seine Gäste, zu ihnen gehörte auch einmal das Architektenpaar Olivier Marty und Karl Fournier – sie wurden zu Schoeffers guten Freunden, lange bevor sie das 2017 eröffnete Musée Yves Saint Laurent in Marrakesch gestaltet haben (siehe Seite 48). Manchmal verlässt Schoeffer das Haus mehrere Tage lang nicht, warum sollte er auch, mit dem Innenhof hat er ja das Draußen drinnen.

Heute hätten eigentlich die Handwerker kommen sollen, haben sie aber nicht getan. »Nun, ich bin etwas überrascht, aber dann warte ich halt«, sagt Schoeffer, lacht sein rundes, knarziges Lachen und steckt sich noch eine an. »Das ist eben das orientalische Zeitempfinden. Wir können hier nicht ankommen und sagen, wie toll, dass alle so entspannt sind, und uns dann darüber beklagen. Wir sind Fremde hier, wir müssen es akzeptieren.« Auch ein Gastgeber bleibt manchmal ein Gast. ■

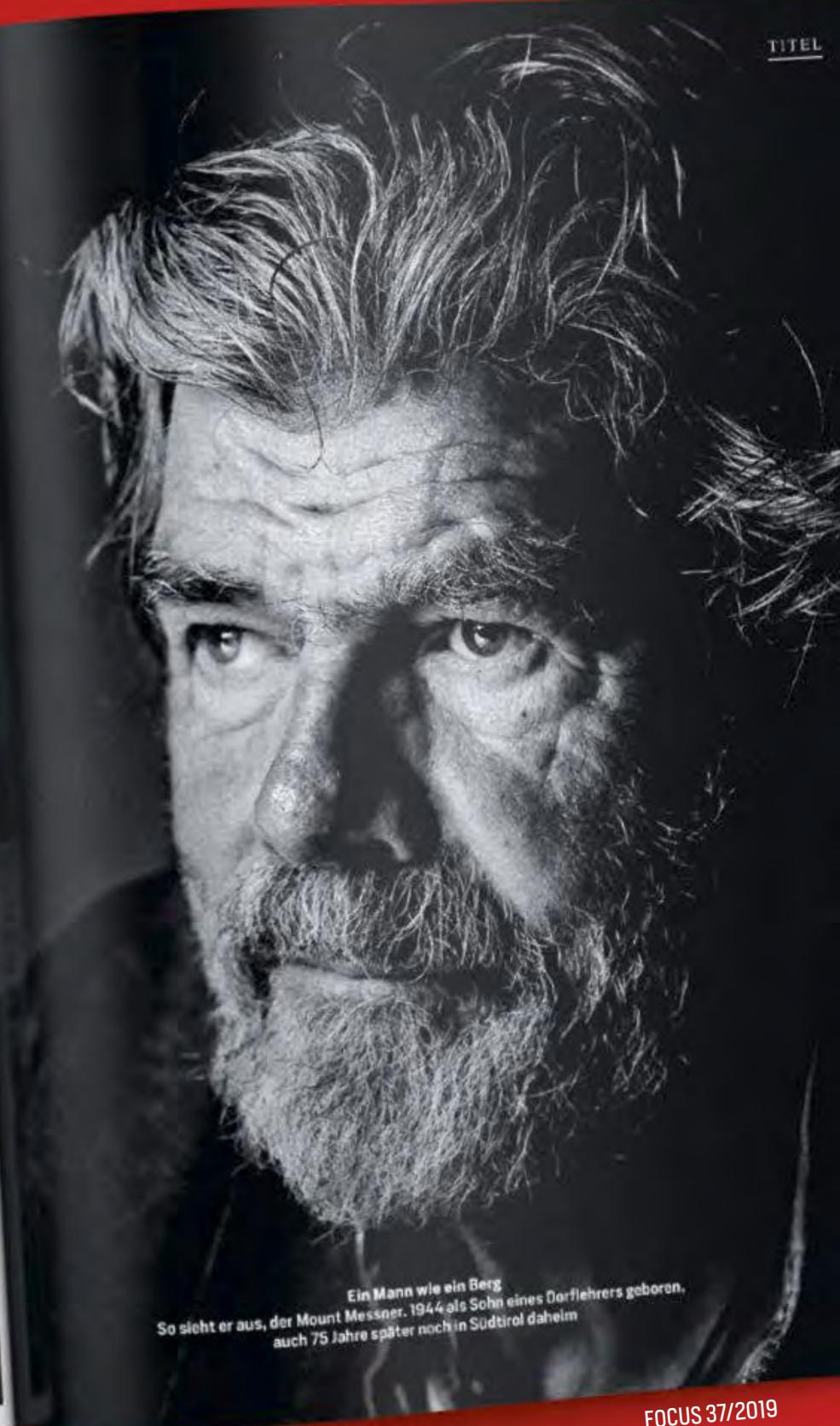


Burkhard Maria Zimmermann
arbeitet als freier Journalist in Berlin.
Beim Gespräch mit Ank van der
Pluijm kühlten beide ihre Füße im
kleinen Pool. Sein Smartphone hingegen
wurde in der Sonne so heiß, dass es
sich während der Aufnahme abschaltete.

Die Welt im Blick.

Die Abenteuer des Reinhold Messner im FOCUS.

AGENDA



FOCUS 37/2019

Menschen im





Jedem Gast ein orientalischer Palast

Grüne Innenhöfe, Dachterrassen mit Weitblick, herzliche Gastgeber: Die Riads in der Medina sind die individuellste Art, in Marrakesch zu übernachten. Es gibt Hunderte dieser Stadtvillen – und jede hat ihren eigenen Charakter. Das sind unsere Favoriten

Albatoul

»Nicht wir haben das Haus gefunden, sondern das Haus uns«, sagt die Stuttgarter Architektin Birgit Götz-Ullrich, die mit einem Marokkaner verheiratet ist. »Wir haben erfahren, dass es zum Verkauf stand, bevor es offiziell angeboten wurde.« Das Paar hat seinen Riad mit einer behutsamen Stringenz saniert, die selten ist: Die Wände der Zimmer sind weiß und fast frei von Dekorationen, nützliche Objekte wie Sessel, Kissen oder Nachtschränke sind einfarbig und geradlinig. Der rechteckige Swimmingpool hat keine Stufen oder andere Störungen der Umrandung, die Wasseroberfläche schließt fast mit den umgebenden Fliesen ab und lässt das Wasser wie eine in den Boden eingebettete Glasplatte wirken. Viel schlichter geht es nicht. www.riad-albatoul.com

Anayela

Zum luxuriösen Riad ganz im Norden der Medina, den die Deutsche Andrea Bury führt, gehören drei Zimmer und

zwei elegante Suiten mit Kamin und Badewanne. Vom kleinen Turm auf der Dachterrasse geht der Blick weit über die Altstadt – ideal für ein romantisches Frühstück oder Abendessen zu zweit. Pool im Innenhof, Lounge im ersten Stock. www.anayela.com

Chambres d'Amis

Eine üppige Pflanzenwelt prägt den Riad von Ank van der Pluijm. Unter den Bananenbäumen im Innenhof finden Kochkurse statt, die Gäste der sechs Zimmer können Angebote wie einen Rundgang zu den Handwerkern der Stadt buchen. Zentral und doch ruhig. www.chambresdamis.com

Dar Akal

Anderthalb Jahre hat der Franzose Patrick ter Schiphorst gebraucht, um seinen Riad aus dem 18. Jahrhundert zu renovieren. Entstanden ist ein komfortables Hotel mit viel natürlichem Holz, warmen Erdtönen und schweren Teppi-

chen mit schlichten Mustern. Höhepunkt ist die Suite mit zwei Schlafzimmern und einer filigran verzierten Zedernholzdecke in der ehemaligen Douiria, wo einst die Bewohner ihre Gäste empfingen. www.darakal.com

Dar Kleta

Julien und Francoise Gaumont stammen aus Frankreich und haben sich in Marrakesch rund 40 Häuser angeguckt – bis sie dann ihr Riad auf einer französischen Website gefunden haben. »Die Verkabelung schien noch aus der Zeit vor Christi Geburt zu stammen«, scherzt Julien. Entstanden ist ein gemütliches Haus mit nur zwei Zimmern. Jeder Raum ist mit Bildern von marokkanischen Künstlern dekoriert, unter der hohen Decke im Wohnzimmer hängen dunkle Kronleuchter, die Polsterbezüge auf den Sesseln im Innenhof sind bezogen mit antiquarischen Stoffen von einem Kleidermarkt in der Medina. Die Schildkröte, die behäbig zwischen den Farnen umherschlurft, darf als kleiner Hinweis an

Himmlisch: Die Dachterrasse ist oft ein Höhepunkt im Riad. Im »Dar Kleta« (links) ist sie lauschig grün, im »El Cadi« blickt man bis zur Koutoubia

Besucher aufgefasst werden: Wer sich Zeit lässt, kommt in der Medina am besten voran.
www.riaddarkleta.com

Dar Rbaa Laroub

Viele Künstler und Schriftsteller schätzen den Riad von Jean-Noel Schoeffer, der selbst auch in dem Haus wohnt und ihm mit nostalgischen Retro-Elementen und vielen Pflanzen eine ganz persönliche Note gegeben hat. Die Bandbreite der sieben Zimmer reicht von der kleinen Studentenklaue bis zur 70-Quadratmeter-Suite mit zwei Doppelbetten.
www.darrbaalaroub.com

El Cadi

Als Botschafter in Rabat lernte der deutsche Diplomat Herwig Bartels die Marokkaner schätzen, später erwarb er diesen Riad aus dem 14. Jahrhundert als Altersruhesitz. Mit den Jahren kaufte er auch benachbarte Häuser und eröffnete den zusammenhängenden Komplex mit 17 Zimmern und sieben Innenhöfen schließlich als Hotel. Bartels war sehr interessiert an Kunst aus aller Welt und hat jedes Zimmer mit antiken Gegenständen aus Afrika und dem

asiatischen Raum ausgestattet. Seit 2003 führt Tochter Julia Bartels das labyrinthartige Haus nahe des Jemaa el Fna weiter. Die Zimmer sind individuell, aber stets angenehm reduziert gestaltet.
www.riyadelcadi.com

El Fenn

Vanessa Branson ist die Schwester des britischen Milliardärs Richard Branson, und so sieht ihr Riad auch aus: Das exklusive Hotel hat einen glamourösen Touch – und rund 140 000 Follower auf Instagram. Entstanden ist es aus sieben einzelnen Riads, die zu einem Luxuskomplex mit Spa, Restaurant, Boutique und 28 Zimmern in verschiedenen Größen miteinander verschmolzen sind. Viele Zimmer sind so groß wie die geteilten Wohnzimmer mancher anderer Riads, an den Wänden hängen Kunstwerke aus der Privatsammlung der Inhaberin.
www.el-fenn.com

Le Coq Berbère Fou

Schön unaufgeregt, ja fast beiläufig führen Elisabetta Caracciolo und Fulvio Toffoli, beide aus Italien, ihr Haus mit elf Zimmern, das sie im Jahr 2009 erworben haben. Der Einrichtungsstil des »verrückten Berberhahns« ist angenehm eklektisch: weiße Rattanmöbel im Innenhof, mintblaue moderne Ledersessel im Wohnzimmer, Spiegel, die den Art déco zitieren. Die Zimmerpreise sind gemäßigt (ab 60 Euro für ein Doppelzimmer), auf Annehmlichkeiten wie eine

Dachterrasse oder einen Pool müssen die Gäste dennoch nicht verzichten.
www.riadcoqberberefou.com

Le Riad Berbère

Seit den neunziger Jahren hat der belgische Architekt Quentin Wilbaux mehr als 130 Riads in Marrakesch renoviert. Das Berbère darf dabei stellvertretend für seinen Stil stehen: luxuriös, aber mit größtmöglichem Respekt vor der Ästhetik und Kultur des Landes. Dazu gehören sparsam, aber präsent eingesetzte Ornamente mit Stern- und Blumenmotiven an Lampen und Wänden, handgemachte Leuchten aus Metall und schlichte Stoffe.
www.lieriadberbere.com

Yasmine

Der Riad gehört Alice Tassery und Gabriel Paris, einem französischen Paar; die Gestaltung ihrer drei Zimmer und sechs Suiten wird von ruhigen Cremetönen bestimmt – ein angenehmer Kontrast zum kühlen Grün-Weiß-Thema im Innenhof. Der kleinteilig geflieste grüne Pool ist zu einer Art Star in den sozialen Medien geworden, so dass der Riad auch ohne prominente Betreiber auf Instagram locker mit dem »El Fenn« von Vanessa Branson mithalten kann.
www.riad-yasmine.com

Schmuckstück des Riads
»Dar Akal« ist die Suite mit reich geschmückter Zedernholzdecke (links).
Im Riad »Le Coq Berbère Fou« zierte ein kleiner Pool den Innenhof



Wenn die Sonne untergeht, fangen die Buden auf dem Jemaa el Fna an zu strahlen – und verwandeln den Platz in ein Lichtermeer



Ein sagenhafter

Mitten in Marrakesch schlägt das Herz Marokkos. Auf dem Jemaa el Fna tanzen die Schlangen, posaunen die Gaukler, schachern die Händler um die Wette – seit Hunderten von Jahren

TEXT MARC BIELEFELD
FOTOS PHILIP KOSCHEL

Vormittags wacht der Jemaa el Fna auf. Die Schuhputzer streuen über den Platz, schielen nach Kundschaft. Neben den Schuhputzern flanieren verhüllte Frauen, kreischen Saftverkäufer, bringen die Quacksalber Potenzmittel unters männliche Volk. Im Süden krauern die ersten Schlangenbeschwörer ihre Nattern aus den Kisten, rücken die ersten Affendressierer den Touristen auf die Pelle. »Monsieur, kommen Sie! Madame, schauen Sie!« Um elf singt der Muezzin aus dem Himmel über Marrakesch, um zwölf schlendern die Afrikaner auf den Platz, behangen mit allerlei Klimbim. Mittendrin: aufgetakelte Araberinnen, braungebrannte Europäerinnen, Krüppel, Greise, Gemüsehändler.

So taumelt der Jemaa el Fna in einen weiteren Tag. Dieser Magier im Herzen der Königsstadt. Dieser begnadete Trickser und unverbesserliche Betrüger. Zwei, drei Fußballfel-

der mag diese verrückte Traumfabrik groß sein. Ein paar tausend Quadratmeter Staub und Hitze, Chaos und Geschrei, die zum ganz großen Kino taugen. Was sind dagegen schon die Plätze Europas mit ihren barocken Kirchen und niedlichen Weihnachtsmärkten? Gegen den Jemaa el Fna ist jedes domestizierte Konzept eines Stadt- oder Marktplatzes ein Witz.

Keine Paläste und mondänen Boulevards säumen diese Bühne des »ewigen Kopulierens«, wie Schriftsteller Bodo Kirchhoff den Platz beschrieb. In der Hitze darben das »Café Zeitoun«, die Phalanx der Teestuben und Häppchenbuden, allesamt schief und herrlich zerkratzt. Rundherum die Medina, im Norden das Labyrinth der Souks. Das alles jedoch umfängt lediglich die eigentliche Arena. Von den Stühlen und Terrassen an ihrem Rand lässt sich das Treiben bestens beäugen. Bei einem Minztee, einem Kaffee, einer Cola. Niemals bei einem



Platz

Pastis oder Wein. Der Platz braucht das nicht. Er allein ist Rausch genug.

Unten auf dem Parkett tummeln sich die Hauptdarsteller. Sie trudeln auf Eseln ein, kommen mit Lastkärren oder hinken barfuß zu ihrem Arbeitsplatz. Die Gaukler, die Märchenerzähler, die Kakteenverkäufer. Die Leopardenfellverschacherer, Seifenbläser und Wasserträger. Und spätestens am frühen Nachmittag sind sie alle am Praktizieren. Die Hohepriester des Feilschens. Die Menschenbezirzungsakrobaten und Dirhambeschaffungskünstler. Und wer es noch nicht begriffen hat, der kapiert es spätestens im Getümmel, wenn der erste Schlangenbeschwörer ihm die Kobra um den Hals wickelt, ihn selbst um den Finger, wenn die Pungi-Tröten ihn schon halb taub gemacht haben und er im Handumdrehen um 10, 20, 30, 50, 70, 100 Dirham leichter ist. Danach lächelt der Herr der Schlangen seinem schweißnassen Ge-

genüber ins Gesicht: »Mais monsieur, c'est mon travail.« Aber werter Herr, dies ist meine Arbeit! Spätestens dann hat man begriffen. Dieser Platz ist der Puls von Marrakesch. Der durchtriebenste Laufsteg des Orients.

Früher stellten die Sultane auf dem »Platz der Toten und Gehängten« die aufgespießten Köpfe der Hingerichteten zur Schau, wurden Sklaven verkauft, Karawanen nach Timbuktu beladen. Schon vor Hunderten von Jahren lungerten hier die Wahrsagerinnen, Kameltreiber und Beduinen herum. Kaum ein Szenario könnte besser zum Mythos taugen als diese orientalische Hexenküche.

Doch selbst der Platz der Plätze geht den Gang der Zeit, zuletzt den Wandel zum modernen Marokko. Der Muezzin singt inzwischen vom Band, neben den Affendressierern müssen auch die Schlangenbeschwörer zunehmend Kritik einstecken, weil auch die Reptilien unter den Darbietungen lei-

KURZ UND KNAPP

Im Norden des Jemaa el Fna stehen die Quacksalber: Sie verkaufen Öle, Kräuter, Potenzmittel und allerlei dubiose Arzneien. In der Mitte werden jeden Abend Dutzende Imbissbuden aufgebaut. Mittendrin posaunen den Tag über die Saftverkäufer ihre Angebote heraus. Im Süden des Platzes regieren bis zum frühen Abend vor allem die Schlangenbeschwörer und Affendressierer. Hier sitzen auch die meisten Hennamalerinnen und Wahrsagerinnen. Je später der Abend, desto mehr tauchen die Trickser auf – aber am Ende der Nacht haben hier vor allem die Musiker das Sagen.

DOS AND DON'TS

Ein bisschen übers Ohr hauen will Sie hier zwar jeder, aber auch nicht gleich ausnehmen wie eine Weihnachtsgans. Je mehr Sie sich auf die Darbietungen einlassen und je länger Sie zuschauen, desto höher wird der geforderte Preis sein. Generell gilt: Alle Lockrufe – auch wenn es nur um das schnelle Probieren einer kleinen Saftprobe geht – enden mit einer Forderung nach Geld. Fotos kosten immer, selbst für ein Handyfoto sollte man vorher nach dem Preis fragen.



1



3



2

1 | Moussa Traore trampst aus dem Senegal nach Marrakesch, um auf dem Jemaa el Fna T-Shirts zu verkaufen 2 | Umstrittene Tradition: Die Schlangenbeschwörer stehen wegen ihrer Tierhaltung in der Kritik 3 | Original oder Kopie? Bei den Uhren vieler Verkäufer wohl eher eine rhetorische Frage

den. Die Herren der Reptilien sehen es gelassen. Ihre Tradition ist an die 3000 Jahre alt, und fast alle Touristen zücken noch immer die Kameras – sei es aus Bewunderung oder Empörung.

Dabei stellt sich generell die Frage, ob sich der Jemaa el Fna seine Magie in Zeiten der Smartphones und Billigflieger, der Boutiquehotels und der Besucherströme aus aller Welt bewahren konnte. Oder ist selbst der Altmeister des arabischen Zaubers längst zur Selfie-Bühne degeneriert?

Am Rand des Platzes sitzt H'shiba Alhar, über 50, sagt sie, und lockt Kundschaft. Kaum im Gespräch, hat sie Spritzbeutel und Malspitze hervorgekramt und malt dem Kunden einen Skorpion auf den Unterarm. »Bei uns Berbern«, sagt sie, »das Symbol für die Liebe.« H'shiba ist eine der Hennamalerinnen auf dem Platz. Sie käme aus Zagora, sagt sie, der Oasenstadt in der Wüste. Jede zweite Woche fahre sie nach Marrakesch, um das Geld für

Der Jemaa el Fna ist der durchtriebenste Laufsteg des Orients

ihre vier Kinder zu verdienen. Ob ihre Geschichte stimmt? Links kommt ein alter stoppelbärtiger Marokkaner vorheigehumpelt. Er sieht aus wie ein hundertjähriger Kamelversteher, auf seinem T-Shirt steht: »Party in Paradise.«

Um sechs Uhr abends kocht der Platz. Dieser Meltingpot der Gesichter und Gerüche. Diese Kakafonie aus tausend Augen, tausend Stimmen. Die Menschen strömen aus den Gassen, den Riads und den Souks. Ihr Ziel: »La Place«. Kein Besucher muss lange suchen. Er wird automatisch

hierher geschwemmt, gewunken, gelotst, gedrückt. Der Jemaa el Fna saugt die Leute förmlich an.

Schon hat der nächste den Blick erhascht, manövriert auf einen zu. Moussa Traore aus dem Senegal, 29, hochgewachsen, krause Zöpfe sowie einen Berg bunter T-Shirts und Tücher an den Mann bringend. Moussa ist ein Klamottenladen auf zwei Beinen, extrem wendefreudig, mit allen Wassern gewaschen. Seine Geschichten: Er trampst regelmäßig aus dem Senegal nach Marokko, »fünf Tage Reise, immer nur tagsüber, weil es nachts zu gefährlich ist«. Den ganzen Tag verkauft er auf dem Platz seine Shirts, trommelt abends buntbemalt in einem Hotel. Eine Tochter in Dakar. Mehrere Begegnungen mit korrupten Söldnern überlebte er in Mauretanien und in der West-Sahara. Groß, freundlich, unschlagbar.

Irgendwann wird man selbst Teil der Magie. Wie ein Wunder schafft



Harte Konkurrenz: Die Frucht- und Saftverkäufer drängen sich in der Mitte des Platzes dicht aneinander

man es, ohne T-Shirt davonzukommen, fließt weiter im Geschiebe der Massen. Die Sonne sinkt hinter die Häuser, im Dunkeln tauchen jetzt die Colaflaschenangler auf, die Schmetterlingsflügelcollagisten und Leuchthubschrauberverkäufer. Andere lassen Schildkröten um die Wette laufen, einer hat Nummern auf eine Plane gekritzelt, luchst den Zuschauern die Kröten beim Münzenwerfen aus der Tasche. Rauch hängt über dem Platz, die Schwaden aus den Garküchen.

Nun hocken auch die Musiker auf ihren Positionen, zupfen ihre Lauten und Geigen und singen ihre Geschichten in die Luft. Trauben von Menschen umringen die Bands, lauschen den Anekdoten, die durch die warme Nacht flirren. 2001 wurde der Jemaa el Fna von der UNESCO für seine vielleicht größte Spezialität geehrt. Für seine Sänger, seine Tänzer und seine Erzähler. Für das, was nicht in Worte zu kleiden ist. Für

das immaterielle Erbe der Menschheit. Storys, Musik. Das Leben in Noten, in blanker Fantasie.

Die Münzen und Scheine der verhexten Besucher sausen weiter durch die Luft, landen in den Tamburinen, Trommeln und zersägten Plastikflaschen. Doch wer denkt, dieser alte Platz habe sich auch nur um eine Goldmünzenbreite den neuen Zeiten gebeugt, der ist so schief gewickelt wie ein osmanischer Turban.

Im legendären »Café de France« aus der Kolonialzeit steht Chouayh Abdelmoujib, 45, hinterm Tresen. Schon als Kind kam er mit seinem Vater hierher. Später studierte er Sport, spielte im marokkanischen Volleyball-Nationalteam, fand danach selbst im »Café de France« an. Seit gut 15 Jahren ist er nun Barchef und hat damit einen Logenplatz vor Ort.

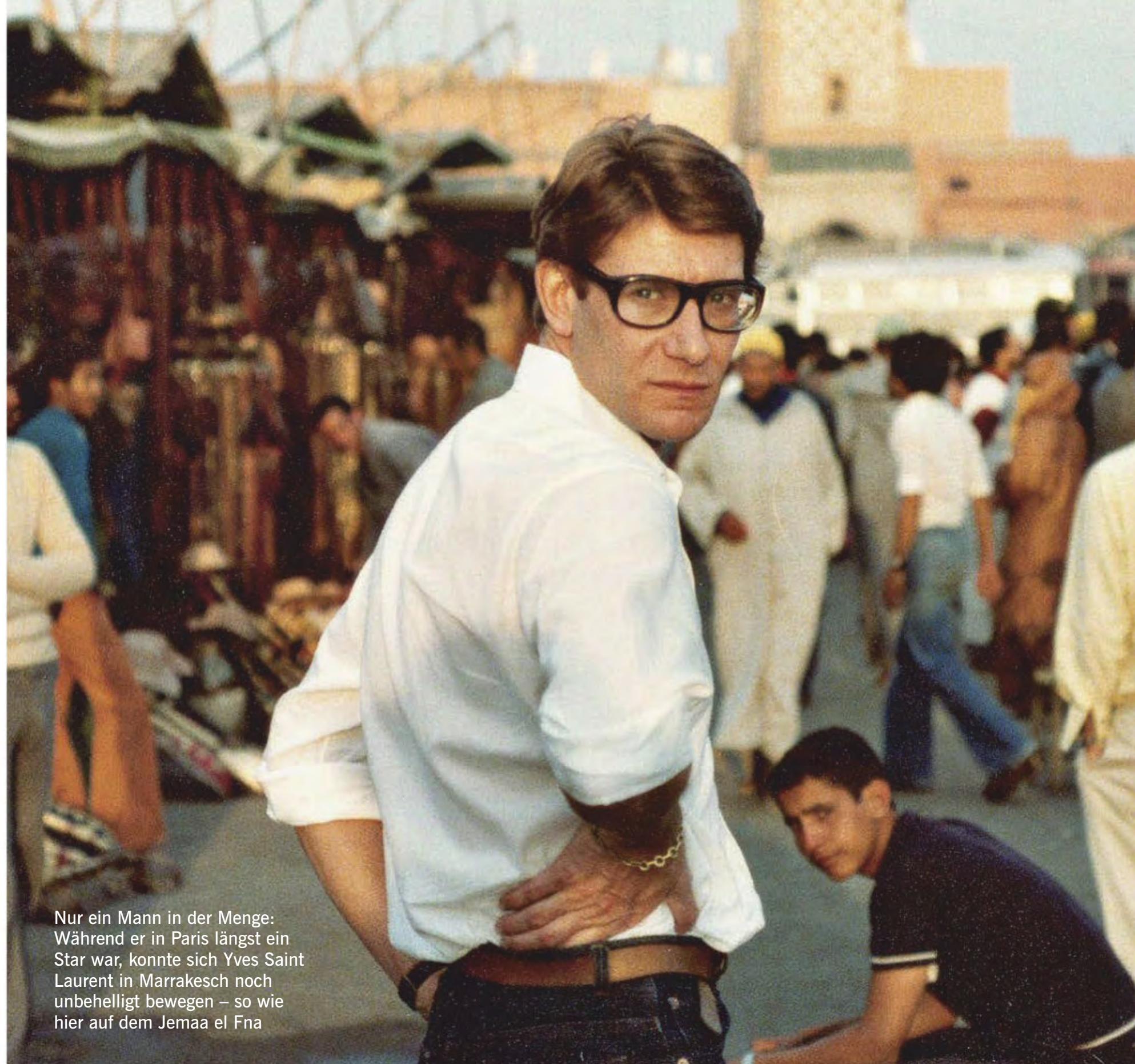
»Der Jemaa el Fna ist die Wiege meines Lebens«, sagt Abdelmoujib.

»Hier tickt die marokkanische Seele.« Ob sich etwas verändert hat im Laufe der Jahre? Nun, der Platz sei sauberer geworden, sicherer, es würden keine Autos mehr fahren. Und die Touristen? »Ach«, sagt Abdelmoujib. »Seit tausend Jahren kommen Menschen aus allen Himmelsrichtungen hierher, glaubst du, das ist etwas Neues?« Nähme man zwei Achsen und zöge sie durch die Weltgeschichte, mitten in Marrakesch würden sie sich treffen, auf dem Jemaa el Fna sich kreuzen. »Das war damals so, das ist heute so.«

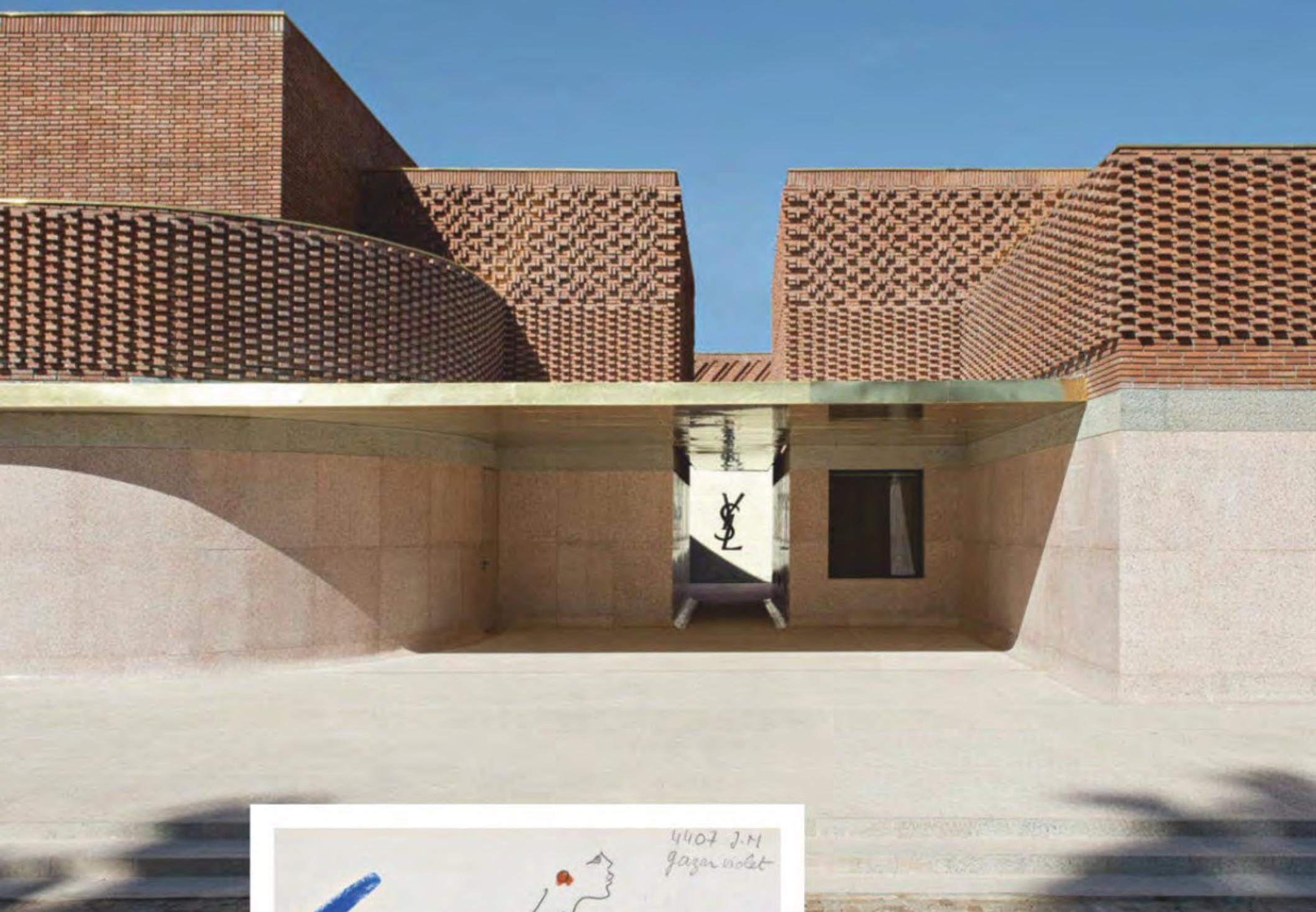
Draußen auf dem Platz haben inzwischen die Trommeln das Sagen. Die Musik, der hämmernde Rhythmus der Nacht. Abdelmoujib trinkt einen letzten Tee und schaut ins Gewusel vor seinen Augen, den Sound dieses Platzes in den Ohren. »Es hat sich nichts verändert«, sagt er auf Französisch. »Der Jemaa el Fna ist die Schlussfolgerung aller Reisen, die du auf dieser Erde machen kannst.«

GARN UND SINNLICHKEIT

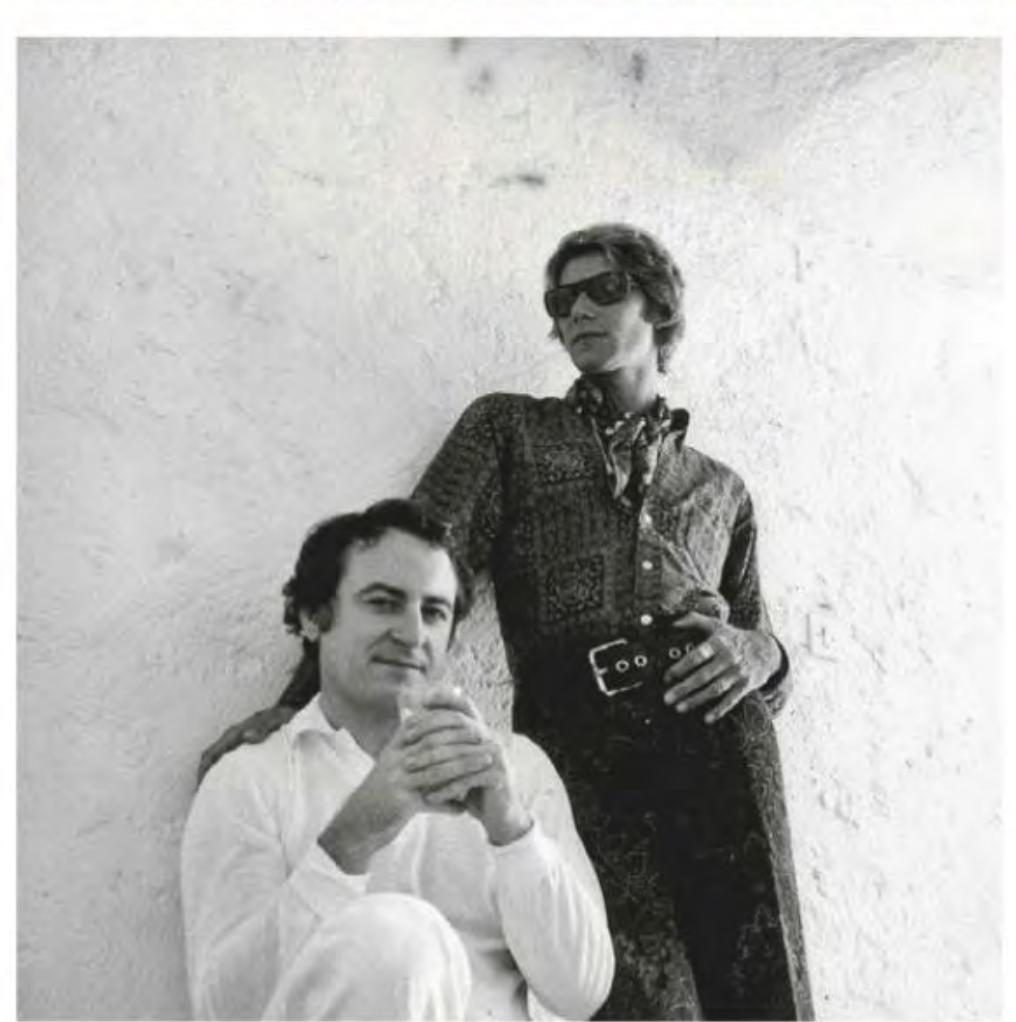
Im Jahr 2017 öffnete das Musée Yves Saint Laurent in Marrakesch seine Türen. Das Haus ist eine Verneigung vor dem visionären Designer – und vor der Stadt, die er geliebt hat wie keine andere



Nur ein Mann in der Menge:
Während er in Paris längst ein
Star war, konnte sich Yves Saint
Laurent in Marrakesch noch
unbehelligt bewegen – so wie
hier auf dem Jemaa el Fna



Klare Linie: Schnörkellose Formen und revolutionäre Farbkompositionen waren zwei Markenzeichen Yves Saint Laurents – und finden sich in der Architektur des Museums (oben) genauso wie in den Entwürfen des Designers (links)



Einfach unzertrennlich: Privat und beruflich waren Yves Saint Laurent und Pierre Bergé ein Paar. Mit dem Jardin Majorelle um die blaue »Villa Oasis« (oben) haben sie sich einer Oase angenommen, dessen tropische Opulenz in die Entwürfe des Designers einfloss

E

s ist Nacht geworden in Paris, doch in den Ateliers der Näherinnen brennt noch Licht. Sie sind es gewohnt, dass ihr Chef bis kurz vor den Präsentationen seiner Haute Couture Änderungen vornehmen lässt. Aber dass er so kurz davor noch eine ganze Serie neuer Modelle einfügt, das ist ungewöhnlich. Es ist das Jahr 1965, Yves Saint Laurent wird in diesem Jahr 29, und er steht unter Druck: Nachdem er sich im letzten Jahr mit der Presse überworfen hat, braucht er etwas völlig Neues, um die Öffentlichkeit für sich zu gewinnen. Und tatsächlich ist ihm etwas eingefallen: Die geradlinigen Kleider, an denen seine Näherinnen jetzt bis in die Nacht arbeiten, sind gleichsam Gemälde zum Anziehen, helle Gewebe mit einfarbigen Flächen, gerahmt von schwarzen Streifen – sie sind eine Hommage an den niederländischen Künstler Piet Mondrian, der in dieser Zeit zu den wichtigsten der Gegenwart gehört. Zwei Wochen später zeigt Yves Saint Laurent die Kleider auf seiner Show.

»Die Kleider waren eine Sensation«, sagt Kévin Kennel. Er ist der »Régisseur« des 2017 eröffneten Musée Yves Saint Laurent in Marrakesch, im Deutschen würde man wohl vom künstlerischen Leiter sprechen. Vor ihm hängt ein Kleid aus der Serie, eierschalifarben mit Farbblöcken in Grau, Rot und Gelb, angestrahlt in der Dunkelheit des Ausstellungsraumes wie eine Erscheinung. Es hängt gegenüber der Eingangstür des Saals, damit ist es für einen Besucher praktisch unmöglich, es nicht zu sehen. Deutlicher kann man seine Bedeutung nicht betonen. »Die Kleider erschienen 1965 auf der Titelseite der französischen *Vogue*«, sagt Kennel. »Bis heute gehören sie zu den Kleidern, die in der Geschichte der Mode am häufigsten kopiert werden.«

Das Mondrian-Kleid ist eines von rund fünfzig, die hier in Marrakesch zu sehen sind, im kleinen Bruder des Musée Yves Saint Laurent in Paris. Beide dienen dazu, das kulturelle Erbe des Designers der Öffentlichkeit zugänglich zu machen, und der Fundus ist riesig. Die Stiftung, die Saint Laurent und sein Lebenspartner Pierre Bergé 2002 gegründet haben, wacht über 5000 Kleider aus seiner Haute Couture, 15000 Accessoires und 35000 Zeichnungen. Doch das Haus versteht sich nicht als reinen Ausstellungsraum, sondern als le-

bendiges Kulturzentrum, zu dem nicht nur ein Saal gehört, in dem Meilensteine aus den Kreativitäten des Designers zu sehen sind, sondern auch eine Bibliothek mit mehr als 5000 Bänden über afrikanische Geschichte und Kultur, ein Auditorium für Filmvorführungen und Konzerte sowie eine zusätzliche Fläche für wechselnde Ausstellungen.

Das ist eine starke Präsenz, aber sie steht in einem angemessenen Verhältnis zum Stellenwert, den Marrakesch in der Arbeit des Modeschöpfers hatte. Schon im 19. Jahrhundert war Nordafrika ein Sehnsuchtsort für europäische Künstler und Schriftsteller, nach dem Zweiten Weltkrieg wird Marrakesch das Zentrum einer intellektuellen und kreativen Bohème. Die Stadt ist malerisch in ihrer Architektur, liberal und lustbetont in ihrer Grundstimmung. Ein Ort, in dem Prostitution und Drogen verboten, aber allgegenwärtig sind und schwule Männer Freiräume finden.

Mit 26 Jahren, im Jahr 1962, verbringt Yves Saint Laurent mit Bergé, der gleichzeitig sein Geschäftspartner ist, einen seiner ersten Urlaube in Marrakesch. Sie genießen die Tage auf der Terrasse des luxuriösen Hotels »La Mamounia« und die Abende auf dem Jemaa el Fna und in den Souks. Für Yves Saint Laurent ist die Begegnung eine Offenbarung – die Stadt ist wie ein Echo seiner glücklichen Kindheit, die er mit seiner wohlhabenden Familie im algerischen Oran verbracht hat, das damals noch unter französischer Kolonialherrschaft stand. Gleichzeitig betören und beeindrucken ihn die kraftvollen Farben Marokkos, die in Fliesen, Deckenmalereien und Gewändern allgegenwärtig sind. Später finden sie ihren Niederschlag in seinen Entwürfen – als einer der Ersten verwendet Yves Saint Laurent etwa kühne Kombinationen mit Pink und Rot, die in der europäischen Wahrnehmung bis dahin selten waren. »Diese Kultur wurde die meine, aber es reichte mir nicht aus, sie aufzunehmen«, beschreibt er später einmal seinen Arbeitsprozess. »Ich habe sie übernommen und in neue Formen überführt.«

Marrakesch wird erst zur Quelle seiner Inspiration, dann zu seiner zweiten Heimat. Ende der 1960er Jahre entdecken Saint Laurent und Bergé ein Areal, das wie kein anderes geeignet scheint, um die Gefühlswelt des Designers aufzunehmen und abzubilden: 1923 hatte der französische Maler Jacques Majorelle sich in Marrakesch ein Stück

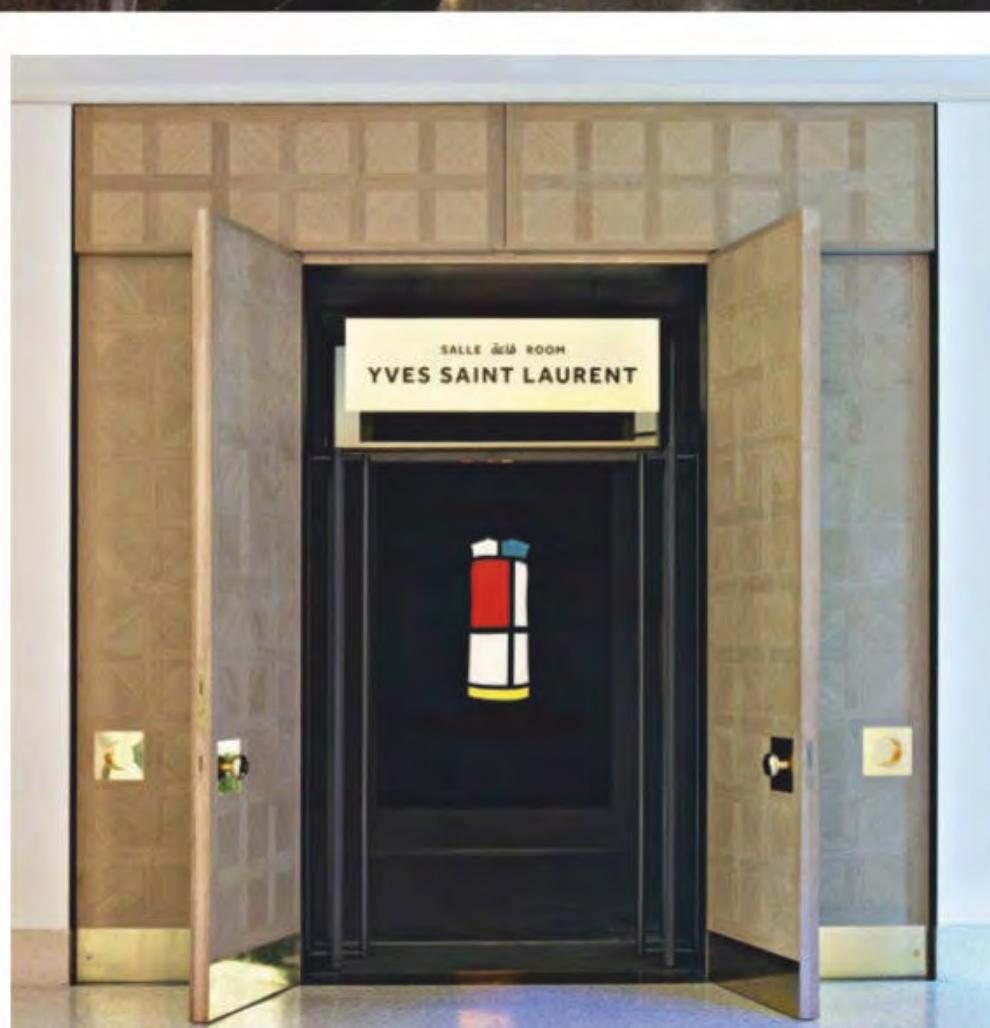
Land gekauft und darauf ein einfaches Haus im maurischen Stil errichten lassen, später kam noch ein größeres Wohnhaus im kubistischen Stil hinzu.

Majorelle begann, das Gelände in eine »Kathedrale der Farben« umzugestalten. Dazu gehörte auch ein Anstrich an seinem ersten Gebäude in einem dunklen, kraftvollen Blau, das als »Bleu Majorelle« bekannt werden würde. Majorelle stirbt 1962, sein Garten aber bleibt weiterhin für die Öffentlichkeit zugänglich, und wenn Yves Saint Laurent und Pierre Bergé in Marrakesch sind, gehen sie jeden Tag dorthin. Sie lieben die Stille dieser harmonisch komponierten Anlage, und meistens haben sie den Garten für sich allein. Der Jardin Majorelle droht in die Bedeutungslosigkeit abzusinken, bis er sogar mitsamt dem Haus einem Hotel weichen soll – doch Saint Laurent und Bergé kommen 1980 der Vernichtung des Anwesens zuvor und kaufen es. Sie geben dem Haus mit seinem opulenten Gefüge aus Salons, Terrassen und Pools den Namen »Villa Oasis«. Fortan wird sie für Saint Laurent zum Rückzugsort, an den er immer häufiger vor den Anforderungen seines wachsenden Modeimperiums flieht. »Yves Saint Laurent ist nicht gern gereist, er war nie viel unterwegs«, sagt die französische Modehistorikerin Catherine Örmen, die ein opulentes Buch über den Designer geschrieben hat. »Aber in Marrakesch hat er die Natur gefunden, die er in Paris vermisst hat, und hier hat er ein Gefühl von Glück und Sicherheit entwickelt. Hier konnte er zum Markt oder in die Souks gehen, ohne bedrängt zu werden. Er konnte er selbst sein.«

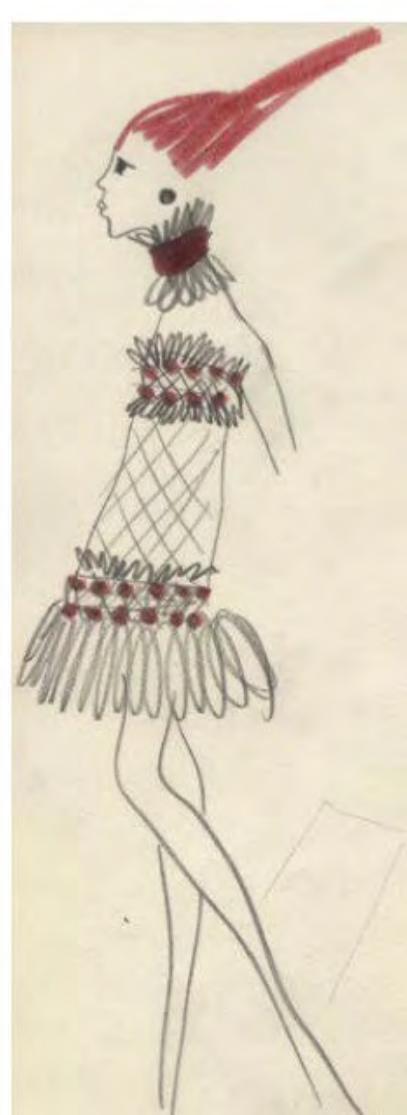
Bis zu seinem Tod 2008 bleibt Marrakesch für Yves Saint Laurent ein wichtiger Ort. Seine Asche wird im Rosengarten neben der Villa Oasis verstreut. Und die von Pierre Bergé geleitete Stiftung beschließt, Saint Laurent gleich daneben mit einem Museum ein Denkmal zu setzen. Den Auftrag bekommt das französische Architekturbüro Studio KO, die beiden Buchstaben stehen für die Vornamen von Karl Fournier und Olivier Marty. Sie haben sich während des Studiums an der École des Beaux-Arts in Paris kennengelernt, und wie Bergé und Saint Laurent wurden sie privat und beruflich ein Paar, das auf Reisen nach Marrakesch auch den legendären Modedesigner und seinen Partner kennenlernte. Das Museum ist ihr erster öffentlicher Auftrag: Sind sie dieser

Aufgabe wirklich gewachsen? Sie begegnen ihr, indem sie in den Archiven der Stiftung tief in die Arbeit Saint Laurents eintauchen. Schließlich setzen sie das Gebäude aus geometrischen Formen zusammen, aus Quadern und Halbkreisen, ähnlich den Linien eines Schnittmusters. Dieses Thema wird an der Außenseite des Gebäudes mit der Stadt, die das Museum umgibt, verflochten: »Die Fassade verbindet das Rot, das so typisch ist für Marrakesch, mit dem Thema, das Yves Saint Laurents Leben bestimmt hat, nämlich dem gewebten Stoff«, erklärt Kévin Kennel, der »Régisseur« des Museums. »Die Ziegel der Fassade wurden aus marokkanischem Ton hergestellt und sind angebracht in Linien, die sich immer wieder überkreuzen, wie Faden und Schuss in einem Gewebe.«

Hinter der Fassade liegen sie, die Stoffe aus denen der Mythos Yves Saint Laurent entstanden ist. Kennel führt in den langen, schwarzen Raum, an dessen Ende der Designer von einem großen Foto auf seine Besucher und die Kleider schaut, die stellvertretend für sein Erbe stehen. Die Dunkelheit schützt die Gewebe vor der Beschädigung durch Licht, dennoch werden sie alle zehn Monate ausgetauscht, damit die empfindlichen Stoffe ins Depot zurückkehren können. Auf gesichtslosen Mannequins hängen Kleider, die als Meilensteine in der Karriere des Designers gelten: Die cremefarbene Safarijacke mit aufgesetzten Taschen aus dem Jahr 1968 überführt ein Symbol aus der damaligen Protestkultur in die kapitalistische Überhöhung; der schwarze Hosenanzug von 1975 ist eine Variante von »Le Smoking« aus dem Jahr 1966, der für ein neues weibliches Rollenbild steht, in dem die Frau selbstbewusst Hosen trägt. Ende der siebziger Jahre lässt Saint Laurent sich durch die russische Opernwelt inspirieren, das zeigen seine weit ausladenden Röcke in Grün und Lila mit Westen, verbrämmt mit Brokat und Pelz. Und dann, in den Achtzigern, erscheinen Arbeiten, die man trotz weiterer kommerzieller Erfolge vielleicht als sein letztes kreatives Aufblodern betrachten darf: Mit der Kollektion von 1988 verneigt der Designer sich vor der Malerei – zu sehen ist ein blaues Wollcape mit einem Gesicht, das die Arbeiten des Malers Georges Braque zitiert, daneben eine Jacke mit blauen Irisblüten im Stil Vincent van Goghs und ein gelbes



An gesichtslosen Mannequins und in schwarzen Räumen werden die Kleider im Museum wie Lichtgestalten inszeniert (oben). Das berühmteste unter ihnen: das 1965 erstmals gezeigte und seitdem unendlich oft kopierte Mondrian-Kleid (Mitte)



Seidencape mit blauen, weißen und grünen Vögeln, wie man sie von Henri Matisse kennt.

Ein Museumsrundgang endet immer im Shop, aber was in anderen Museen nur kaufmännisches Kalkül sein mag, hat im Musée Yves Saint Laurent eine zweite Ebene, die auch dieses Element des Gebäudes mit der Geschichte des Modehauses verwebt. »Die Regale und der Treppen sind lackiert im Rot des ersten Geschäfts der Marke Rive Gauche von Yves Saint Laurent«, sagt Kévin Kennel. »Er hat es 1966 am Rive Gauche, also am linken Ufer der Seine, als Geschäft für seine neue Prêt-à-porter-Mode eröffnet, die sofort getragen werden konnte – und er war damit sehr erfolgreich.« Auf einem Tisch im Shop liegt Catherine Örmens Buch »All about Yves« besonders hoch gestapelt. Sie hat dafür eng mit der Stiftung zusammengearbeitet und durfte sich auch die Originalzeichnungen und Entwürfe des Designers

anschauen. »Das war sehr beeindruckend für mich. Pierre Bergé hat jedes Detail persönlich freigegeben – er war sehr höflich, aber er wirkte gleichzeitig wie ein König, umgeben von seinem Hofstaat. Man konnte seine Macht förmlich spüren«, erzählt sie im Gespräch mit MERIAN. Bei der Recherche ist sie tief in die Archive des Modeunternehmens eingedrungen – und in die Gefühlswelt des Mode-Designers. Sie konnte nachspüren, wie ihm mit den Jahren die Leichtigkeit immer mehr abhanden zu kommen schien. »Es gibt einen Film mit Gaspard Ulliel über Yves Saint Laurent, in dem man einen Eindruck bekommt, wie sein Leben als Künstler sich angefühlt haben muss. Er hat häufig an Depressionen gelitten, sie haben ihn sein Leben lang immer wieder heimgesucht.« Aber es gibt doch auch viele Fotos, auf denen er aufrichtig glücklich wirkt? »Das stimmt«, so Catherine Örmen. »Schauen Sie sich die Bilder mal an. Die meisten wurden in Marokko gemacht.« ■

Der schönste Garten der Stadt:
Palmen und Kakteen wachsen zwischen
den Teichen im Jardin Majorelle



DIE OASE DES DESIGNERS

Das Musée Yves Saint Laurent und der Jardin Majorelle bilden eine Einheit, die in Bezug auf Mode, Architektur und Garten-gestaltung ein Erlebnis von ungewöhnlicher Schönheit darstellt. Am besten beginnt man seinen Rundgang im Garten. Saint Laurent und Bergé ließen ein Bewässerungssystem hinzufügen, das die Bäume und Blumen mit Wasser versorgt. In dieser Oase der Ruhe wachsen 300 Pflanzenarten: darunter Bougainvilleen, Lotusblumen, meterhoher Bambus, Kakteen und Palmen. Im Haus im Garten befindet sich heute ein faszinierendes Berbermuseum mit Exponaten aus der privaten Sammlung des Paares, der neue Star des Komplexes aber ist das Musée Yves Saint Laurent, das den krönenden Abschluss des Rundgangs bilden sollte. Wer zum Kulturhunger auch körperlichen Appetit bekommt, findet dort ebenfalls ein schönes, helles Restaurant mit marokkanischer und europäischer Küche.

Rue Yves Saint Laurent
www.museeyslmarrakech.com
www.jardinmajorelle.com



HOTEL HOHENHAUS SILVESTER 2019



Reservieren Sie jetzt!
Limitierte Teilnehmerzahl
📞 +49 56 54 98 70



Arrangement: Bretonische Küchenparty

Küchenchef Peter Niemann lädt Sie ein, ihm und seinem Team „backstage“ in der Küche über die Schulter zu schauen. Live-Cooking und kommunikative Atmosphäre bei einer bretonische Küchenparty auf HOHENHAUS mit anschließendem Feuerwerk. Flanieren Sie auf allen Ebenen durch HOHENHAUS und entdecken Sie an Küchen- und Servicestationen ausgesuchte Köstlichkeiten und Getränke. Genießen Sie um Mitternacht ein Glas eleganten Cidre der Domaine Louis Dupont aus der Normandie mit einer exklusiven Delikatesse: köstlichen bretonischen Austern! Angestoßen wird um Mitternacht bei einem funkelnenden Feuerwerk in unserem Lindenhof!

Arrangement am 31. Dezember 2019, inklusive aller Getränke und Speisen. Beginn um 20.00 Uhr. Ende um 1.00 Uhr.

Karten im Vorverkauf 149 € / 179 € an der Abendkasse

Anmeldungen für unseren Shuttle-Service (kostenpflichtig) von und nach Eisenach oder Eschwege nimmt unsere Rezeption gerne entgegen.



HIDEAWAY DES JAHRES 2019

Das stilvolle Relais & Châteaux Hotel ist eine perfekte Oase für Tagungen, Gourmets und Naturliebhaber, die das Besondere lieben.

**HOTEL
HOHEN
HAUS**



Relais &
Châteaux



L'Art de Vivre
RETOURNEUR

Gruuu Héuuat
NordHessen

Hohenhaus · 37293 Holzhausen

Telefon: +49 56 54 98 70 · Telefax: +49 56 54 13 03

E-mail: info@hohenhaus.de

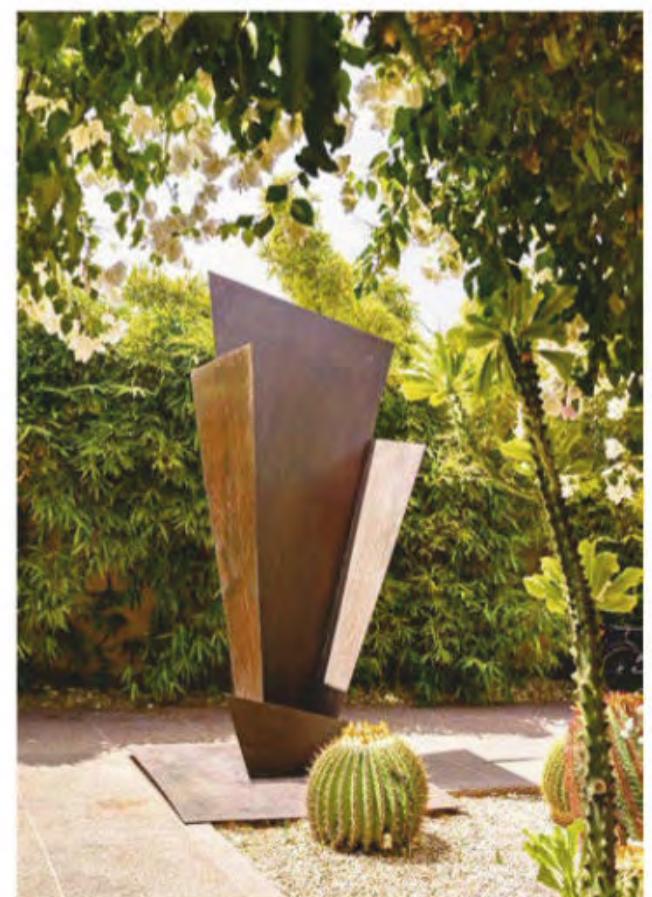
www.hohenhaus.de



»Wir wollen,
dass unsere
Kinder nach
den Sternen
greifen«

INTERVIEW MARC BIELEFELD

Abderrazzak Benchaâbane ist einer der bekanntesten Männer Marrakeschs. Er fördert die Jugend, die Kunst und macht Parfüm – stets mit feiner Nase



Ruheort mit Kakteengarten und Skulpturen: Das Musée de la Palmeraie, ein Haus der Kunst, leitet Abderrazzak Benchaâbane

*Ethnobotaniker, Garten-
designer, Fotograf, Kurator,
Magazin- und Festival-
gründer. Ganz besonders
aber ist Abderrazzak
Benchaâbane, 60 Jahre alt,
ein Parfümeur. 2001
fragte Yves Saint Laurent
den Pflanzenkenner, der
einst bei der Restauration des
Jardin Majorelle geholfen
hatte, ob er inspiriert
von Marrakeschs berühmtem
Garten einen Duft ent-
wickeln würde. So tauchte
Benchaâbane erstmals
in die Welt der Aromen ein,
heute bringt er eigene
Duftserien heraus. Er ist
außerdem Gründer des
Parfüm-Museums der Stadt,
in dem sich Besucher eigene
Düfte zusammenstellen
können. Mehr Infos unter
www.benchaabane.com*

MERIAN: Monsieur Benchaâbane, wie riecht Ihr Marrakesch?

ABDERRAZZAK BENCHAÂBANE: Es riecht nach meiner Kindheit. Ich erinnere mich an die Gegenden mit den Gärten, wo ich aufgewachsen bin. Besonders an die Frühlinge erinnere ich mich. Die halbe Stadt roch dann nach Orangenblüten. Überall stehen die Orangenbäume mit den dicken Früchten. Aber es sind keine Saftorangen, wie viele denken. Es sind unsere Bitterorangen, wir pflanzen sie nur für ihre Blüten. Jedes Jahr im März werden sie geerntet und destilliert, um daraus das Orangenblütenwasser zu gewinnen. Es wird als Öl genutzt, als Gewürz in der Küche, aber auch für Medizin, Düfte oder Zeremonien. Danach riecht mein Marrakesch. Mit diesem Aroma bin ich tief verwurzelt.

Wie sind die Pflanzen und Düfte zu Ihrer Profession geworden?

Schon als Kind sammelte ich die Orangenblüten ein und brachte sie meiner Mutter. Die stand in der Küche und machte daraus Cremes, Kräuter und Lotionen. Meine fünf Schwestern schmierten sich die Mittel in ihre dicken Haare, bevor wir ins Hamam gingen. Das alles hat mich geprägt. Erst als Student habe ich mich dann gezielter der Botanik zugewandt und die Geheimnisse der Blumen und Pflanzen richtig entdeckt.

War das eine für Marokkaner ungewöhnliche Beschäftigung?

Im Gegenteil, die Arbeit mit Pflanzen und Aromen ist für viele hier seit Jahrhunderten ein Beruf. In den Souks, besonders in der Rue d'Aâttarine, der Straße der Parfümeure, werden traditionell Düfte hergestellt und verkauft. Als Kind lief ich durch dieses Viertel, roch und inhalierte, nahm regelrecht ein Bad in all diesen Fragranzen. Die Bauern brachten Kräuter und Pflanzen hierher, auf dem Platz wurde Medizin zusammengebraut. Das ist heute noch so. In den Läden stehen Vasen, Gläser und Karaffen voller Rosenwasser und anderer Düfte.

Woher kommen all die Blumen und Düfte Marrakeschs?

Während das Umland von Steppe ge-

prägt ist, war die Stadt schon immer eine Oase mit ausreichend Wasser. Es wuchsen Palmen, die Bewohner legten früh Gärten mit Früchten und Gemüse an. Die ersten Blumen allerdings kamen aus China zu uns. Die Rose, der Jasmin, all die Pflanzen, die uns zum Träumen bringen. Und in Marrakesch fanden sie nicht nur ein perfektes Klima zum Wachsen und Gedeihen, sondern auch einen reichen kulturellen Nährboden.

Neben Ihrer Arbeit als Parfümeur leiten Sie auch das Musée de la Palmeraie.

Wie sind Sie zur Kunst gekommen?

Als ich jung war, arbeitete ich als Fotograf. Viele marokkanische Künstler brauchten damals Fotos von ihren Arbeiten für Kataloge und Galerien, dazu gute Porträts. Aber die meisten Künstler hatten kaum Geld, also bezahlten sie mich mit ihren Werken. Es wurden bald immer mehr, und als ich selbst ein bisschen Geld hatte, begann ich obendrein zu sammeln. Ich hatte am Ende Hunderte Gemälde. Aquarelle, Statuen, Plastiken.

Und wussten nicht, wohin damit?

Ich lagerte sie erst bei mir zu Hause, kaufte dann in der Palmeraie eines Tages dieses alte Fabrikgebäude aus der Kolonialzeit. Dort standen landwirtschaftliche Geräte herum, aber das Gebäude wurde nicht mehr genutzt. Als ich es schließlich restaurierte, kamen all diese großen, leeren Wände zum Vorschein. Perfekt, um meine Bilder aufzuhängen.

Dachten Sie damals schon daran, ein Museum zu eröffnen?

Nein. Rein zufällig kamen eines Tages Fremde vorbei, übrigens alles Deutsche. Sie traten durch die Tür und wollten die Bilder sehen. So wurde aus der »Palmeraie« 2011 ein Museum. Und seither kommen immer mehr Leute.

Heute sitzt dort auch Ihre Stiftung. Welche Projekte fördern Sie? Und wen?

Als privilegierter Mensch, der studiert hat und viel gereist ist, empfinde ich eine Verantwortung: nämlich Wissen weiterzugeben und neue Welten auch anderen zu eröffnen. Ich wollte nie nur Geld geben, sondern jungen Men-



In meiner Erinnerung riecht die halbe Stadt nach Orangenblüten. Jedes Jahr im März werden sie geerntet und destilliert«

schen etwas bieten, das bleibt. Wenn man zum Beispiel Essen schenkt, ist das eine gute Sache. Aber das Essen ist schnell wieder weg. Ich will Kinder viel mehr geben, das, was wir »L'éveil artistique« nennen. Den Zugang zur Malerei, ein Verständnis für die Magie der Kunst.

Wie sieht das genau aus?

Die Kinder malen bei uns, bekommen von unseren Lehrern Zeichenunterricht, spielen Musik und Theater im Museum. Das kommt sehr gut an. Für viele bliebe sonst nur Straßenfußball. Sie haben ja keine Bibliothek, kein Kino, kein Theater. Und die Kinder werden dann meist auch in der Schule besser. Ich kann mich an eine frühere Schülerin erinnern, die hier im Museum zu malen begann. Heute ist sie eine bekannte Künstlerin.

Welche Botschaft versuchen Sie den Kindern mit auf den Weg zu geben?

Jeder kann seine Träume verwirklichen. In einem Leben ist so viel möglich. Aber es gibt eben nichts umsonst. Man muss daran arbeiten, muss viel dafür tun. Das gilt für alles. Für die Kunst, die Gesellschaft, unseren Planeten. Wenn wir uns jedoch bemühen, stehen die Chancen ziemlich gut, dass aus Träumen Möglichkeiten werden. Genau das wollen wir den Kindern von Marrakesch vermitteln. Sie sollen an sich glauben. Sie sollen nach den Sternen greifen.

TRAUMZIEL FÜR KREATIVE

Das Licht. Die Farben. Das Ambiente. In Marrakesch finden aufstrebende Designer Inspiration, Material und Handwerker, um ihre Ideen zu verwirklichen. Zu Besuch bei fünf Machern

TEXT ANTJE WEWER
FOTOS BRITA SÖNNICHSEN





Perfekt ausgestaltet:
Leenaerts abstrakter Stil
ist unverwechselbar



Töpfern oder weben? Laurence Leenaert will sich nicht festlegen. Zusammen mit ihrem Mann Ayoub Boualam (rechts) gestaltet sie Wandteppiche und Kissen, aber auch Vasen und Teller

LAURENCE LEENAERT

Nach ihrem Modedesign-Studium in Gent reiste die Belgierin Laurence Leenaert, 30, mit einer Nähmaschine und 400 Euro in der Tasche nach Marokko – und verbrachte zuerst einmal mehrere Monate bei einer Beduinenfamilie in der Wüste. »Tagsüber wurde ich in die Kunst des Keramikbrennens eingeführt, abends habe ich in die Sterne gestarrt und überlegt, wie es mit meiner Karriere weitergehen soll. Ich hatte mit dem Entwerfen von Ledertaschen begonnen, spürte aber großes Interesse am Töpfern und Weben«, erzählt sie. Laurence siedelte nach Marrakesch um und gründete 2013 mit **LRNCE** ihr eigenes Label. Dort arbeitet sie interdisziplinär, bemalt Teller und Vasen mit asymmetrischen Gesichtern, lässt Teppiche und Kissen mit grafischen Mustern besticken und Körbe nach ihren Vorstellungen flechten. Ihr lichtdurchflutetes Atelier in Sidi Ghanem, einem ehemaligen Industriegebiet am Stadtrand, in dem sich auch andere Designer und Shops eingerichtet haben, ist gleichzeitig ihr Showroom. Was es dort zu kaufen gibt, entstand größtenteils in der Medina. »Dort finden sich viele versierte Handwerker, mit denen ich eng zusammenarbeite. Anfangs haben sie meine Entwürfe noch belächelt, inzwischen kommen sie selbst mit Ideen auf mich zu.« Ihr Mann und Geschäftspartner Ayoub Boualam hilft ihr dabei, er spricht Arabisch und ist in Marrakesch aufgewachsen. Laurence lernte er bei einem Besuch in der alten Heimat während seines Ingenieur-Studiums in Paris kennen. Inzwischen haben die beiden ein charmantes, farbenfrohes Lifestyle-Imperium aufgebaut, in dem es fast alles gibt, von Duftkerzen über T-Shirts und Sandalen bis zu Tagesbetten.

www.lrnce.com



Nur die Sandalen sind nicht
selbst entworfen: Kreativer Kopf
hinter »Marrakshi Life« ist der
US-Amerikaner Randall Bachner



RANDALL BACHNER

Gerade ruht die Arbeit im Atelier von **Marrakshi Life** in Sidi Ghanem, die marokkanischen Weber und Schneider haben ihre Gebetsteppiche ausgerollt und folgen ihrem täglichen Ritual. In der großen Halle ist genug Platz für ein Dutzend Webstühle, eine Wand schmücken Regale mit den verschiedenfarbigen Garnen, es gibt Tische, an denen die Schneider die gewebten Stoffe zuschneiden und welche, an denen genäht wird. Der Arbeitsbereich geht direkt in den Showroom über, mit zwei großzügigen Umkleiden in Form von fließenden Stoffen, die von der Decke bis zum Boden reichen. »Der große Vorteil ist, dass die Kollektion hier in Ruhe anprobiert werden kann. Es ist ein Gegenentwurf zur Medina, hier gibt es Platz und Spiegel, und es wird auch nicht gefeilscht«, erklärt Randall Bachner, 49, Gründer und Kreativdirektor des Labels.

Der New Yorker Fotograf wollte eigentlich nur ein paar Monate in Marrakesch bleiben, um Luft zu holen. »Ich war müde geworden, immer nur die Mode anderer zu fotografieren und wollte selber entwerfen.« Randall blieb und begann seine Ideen umzusetzen. Für seine erste Kollektion orientierte er sich an traditioneller marokkanischer Mode und schuf Kaftane, Blazer und Kittel, die durch ihre weichen Stoffe und besonderen Farbkombinationen bestechen. Inzwischen ein Bestseller ist der übergroße Laborkittel, den es immer wieder in anderen Farben und Kombinationen gibt. »Alle Materialien, die wir verarbeiten, werden hier im Atelier von Hand gewoben«, sagt Randall. Die Produktion sei immer wieder eine Herausforderung, gerade weil unterschiedliche Kulturen aufeinandertreffen. Doch Randall Bachner versteht seinen Betrieb als Gemeinschaftsprojekt: »Meine Ideen setzen meine Schneider um. Sie haben die Fähigkeiten, die mir fehlen.«

<https://marrakshilife.com>



Vom Garn bis zur neuen Garderobe:
Für die Entwürfe von Randall stellen
die Weber zuerst die Stoffe her,
die von den Schneidern danach zu
Kleidungsstücken wie Tanktop,
Jumpsuit oder Hose vernäht werden

Mode ohne Kompromisse:
Der Designer Artsi Ifrach in
einem bodenlangen Mantel
aus alten Wandteppichen





Im »Maison ARTC« in Gueliz gibt es nur Unikate, von der Augen-Tasche bis zum goldenen Mantel. »Ich liebe dich« steht darauf in arabischer Schrift

ARTSI IFRACH

Wer Glück hat, trifft den Designer in seiner Atelier-Boutique **Maison ARTC** in Gueliz persönlich an. Der Designer hat nicht nur ein großes Talent darin, mit alten Stoffen neue Kreationen zu entwerfen, sondern ist auch ziemlich wortgewandt und allzeit bereit für eine kleine Diskussion. In Israel als Sohn marokkanischer Einwanderer aufgewachsen, ist Artsi Ifrach, 48, nach einer Karriere als Balletttänzer in die Heimat seiner Eltern zurückgekehrt. »Es war ein intuitiver Impuls, dem ich gefolgt bin«, erzählt er. »Ich bin, was die Mode angeht, Autodidakt und habe großen Respekt vor dem Können der traditionellen Handwerker. Abseits vom etablierten Modezirkus kann ich hier ohne kommerziellen Druck Kollektionen entwerfen, die meinem Wesen entsprechen.« Seine Boutique gleicht einer Wunderkammer, jedes Stück ist ein Unikat. Artsi mischt Farben, Materialien und hat keine Angst vor Troddeln oder Federn: Mehr ist bei ihm mehr. In der Mitte steht ein großer Tisch, an dem Artsi gerade an einem Abendkleid arbeitet. Darum herum hängen ideale Outfits für den roten Teppich wie ein exzenterischer Overall aus Lurexstoff mit weitem Bein und Halskrause, aber auch Alltagstaugliches wie ein fantasievoll bestickter Vintage-Kaschmir-Pullover oder ein in Einzelteile zerlegter und neu zusammengesetzter Blazermantel. Diskret ist nichts: »Meine Einzelstücke sind *conversation pieces*, sie sorgen für Gesprächsstoff.« Nachhaltige Mode aus Vintage-Material kommt inzwischen gut an. Doch Artsi nimmt nur an Modeshows teil, die ihn interessieren, wie die »Arise« in Nigeria. Der Designer will kein Label aufbauen, sondern versteht sich als Modekünstler: »Gerade weil durch die Digitalisierung fast alles überall erhältlich ist, werden individuelle Entwürfe immer gefragter«, erzählt er. »Sie sind der wahre Luxus.«

www.maisonartc.com



Stehen auf Kacheln: Caitlin und Sam Dowe-Sandes im Treppenaufgang ihres Hauses in Gueliz. Die Fliesen haben sie selbst entworfen



CAITLIN UND SAM DOWE-SANDES

Eigentlich kam das Ehepaar Dowe-Sandes nur nach Marrakesch, um sich vom Alltag in L.A. eine Auszeit zu gönnen. Doch schon beim ersten Streifzug durch die Medina erwachte der Pioniergeist. »Es fing mit dem ziemlich spontanen Kauf eines kleinen 250 Jahre alten Dar in der Medina an«, erzählt Caitlin, die **Popham Design** vor 13 Jahren mit ihrem Ehemann Sam gestartet hat. »Im Gegensatz zu einem Riad hat ein Dar keinen Garten, aber einen Innenhof, den wir neu kacheln wollten. Uns gefielen die angebotenen verschnörkelten Fliesen nicht. Wir mögen es grafisch, also haben wir selber welche entworfen und anfertigen lassen«. Die modernen Zementfliesen gefielen auch ihren Gästen, und so begannen sie, diese auch für andere Interessenten herzustellen. Besonders im Ausland kommen sie gut an, 95 Prozent der Produktion geht in den Export, in Paris gibt es eine kleine Dependance im Marais. Im Programm sind derzeit mehr als 100 Farbnuancen und 112 Dekore auf zwölf Grundformen. »Jede unserer Fliesen ist handgefertigt, sie werden nicht gebrannt, sondern gepresst und an der Luft getrocknet. Dieses Verfahren verleiht den Kacheln ein eigenes Leben«, erklärt Sam, 47, der die Produktion überwacht. »Wir profitieren von der alten Tradition der Kachelkunst, haben sie aber neu interpretiert.« Wer sich die Produktion anschauen möchte, kann die Werkstatt etwas außerhalb des Stadtzentrums an der Route d'Ourika besuchen. Inzwischen hat das Paar seine Bandbreite erweitert. »Wir lieben Fliesen, aber auch Messing!«, sagt Caitlin, 47. Und so gehören jetzt auch fünfeckige Messing-Hocker zum Sortiment – und Leuchten in Form von goldenen Eiern.

www.pophamdesign.com



Im Wohnzimmer der Designer treffen selbst gestaltete Kacheln auf Retro-Möbel. Oben: Messingformen für die Motive, mit denen Fliesen wie »Hex Zulu« (ganz oben) gefertigt werden

Auf dem Teppich
geblieben: die Cousins
Ismail (links) und Soufiane
Zarib in ihrem Showroom



ISMAIL UND SOUFIANE ZARIB

Eine schwere, beschlagene Holztür führt ins Teppichparadies. Der Showroom von Soufiane Zarib liegt am Rand der Medina in einem renovierten Altstadthaus und erstreckt sich weitläufig über drei Etagen bis zum neuen Café auf der Dachterrasse. Es gibt viel Platz und viel Licht. »Wir verkaufen Vintage-Teppiche aus dem hohen Atlas, lassen aber auch neue Teppiche nach unseren eigenen Designs knüpfen«, erzählt Ismail, 32, und fügt gleich an, dass diese »New Beni«, wie sie sie nennen, leider schon oft von Mitbewerbern kopiert wurden. Während er sich um Produktion und den Vertrieb kümmert, ist sein Cousin Soufiane, 39, für das Design zuständig und noch dazu ein exzellenter Verkäufer. Gerade zeigt er zwei Spanierinnen Teppiche aus den sechziger Jahren, die mit Indigo tiefblau gefärbt wurden. Die Familie Zarib handelt in dritter Generation mit Teppichen und hat einen Ruf zu verlieren, wenn es um Qualität geht. Sie bezieht die Teppiche aus fünfzig Dörfern. Die Berberfrauen dort benutzen alle unterschiedliche Knüpf- und Webtechniken. »Wir arbeiten mit den besten ihrer Zunft zusammen. Je komplizierter die Gestaltung und je dünner ein Teppich, desto länger dauert die Handarbeit, und desto höher ist der Preis«, erklärt Ismail. In Marrakesch liegen ihre Teppiche in Luxushotels wie dem »El Fenn«, gerade wird eine Ladung pinkfarbene Exemplare für ein neues Hotel nach Ibiza verschifft. Im Lager haben sie rund 50 000 alte Teppiche, aber derzeit wird verstärkt nach den neuen Designs gefragt. Worauf es beim Kauf ankommt? »Das Muster ist ausschlaggebend, dann kommen Qualität und Zustand«, sagt Ismail. »Und man sollte sich beim Kaufen Zeit lassen.«

www.soufiane-zarib.com



Alte Berbersteppiche werden fachgerecht auf Vordermann gebracht (links). Ein neues, von Soufiane entworfenes Modell ziert eine Wand im Showroom, zwei Mitarbeiter rollen eine weitere Neukreation aus



Die neue Boutique »Pink Door« führt Design aus Marrakesch und anderswo, darunter Haarreifen und Kaftane von Henriette von Grünberg

GUELIZ

33 Rue Majorelle

Eleganter und luxuriöser Concept-Store, einen Katzensprung vom Jardin Majorelle entfernt, in dem auf zwei Etagen ausschließlich marrokanische Produkte zu finden sind: von der Djellaba (Mantel mit spitzer Kapuze) bis zur Tajine.

www.33ruemajorelle.com

Galerie 127

Mit viel Leidenschaft betreibt Nathalie Locatelli ihre Galerie für zeitgenössische Fotografie, die sich im zweiten Stock eines schönen Art-déco-Gebäudes auf der Avenue Mohammed V versteckt. Allein der Treppenaufgang ist den Weg dorthin wert. Die Französin Locatelli vertritt Künstler aus Marokko, aber auch aus Nord- und Westafrika.

www.galerie127.com

Lalla

Nach vielen Jahren als Personal-Shopperin hat Laetitia Trouillet ihre eigene Handtaschen-Boutique eröffnet. Sie entwirft, lokale Handwerker setzen ihre Ideen um. Von Strandtaschen bis zum Kulturbetel ist alles dabei.

www.instagram.com/lallamarrakech/

SIDI GHANEM

Magasin Général

Hätte man den Auftrag, einen Riad mit nostalgischer Note einzurichten, würde man hier nach Möbeln und Vintage-Dekor schauen. In inspirierender Loft-Atmosphäre gibt es alte Lederkoffer, Schwarzweiß-Fotografien, antike Lampen, Bilderrahmen und viel mehr.

www.magasin-general-marrakech.com

Maison Fenyadi

Der Laden ist auf Keramik aus den unterschiedlichen Regionen des Landes spezialisiert. Zum Sortiment gehören zum Beispiel schöne grüne Tamegroute-Schalen aus dem Süden des Landes und handbemalte Safi-Teller, aber auch modernes Geschirr von Akkal.

www.facebook.com/FenyadiMoroccanSpirit

Shoppen? Aber bitte mit Stil!



MERIAN-Autorin **Antje Wewer** reist jedes Jahr nach Marrakesch, um die Reisemesse »Pure« zu besuchen und in der Stadt neue Hotspots zu entdecken. Das sind einige ihrer Lieblingsorte für schön gestaltete Dinge

MEDINA

La Famille

Der grüne Innenhof ist die perfekte Oase, um sich vom Einkaufen in den Souks zu erholen. Das Team der französischen Schmuckdesignerin Stéphanie Giribone serviert ein täglich wechselndes Mittagsmenü mit leichten Gerichten wie Salat und Quiche mit orientalischer Note. Danach kann man in einem kleinen Shop gleich weiter einkaufen, etwa charmante Accessoires, das »La-Famille«-Kochbuch oder natürlich Schmuck.

www.instagram.com/la_famille_marrakech_

Max & Jan

In dem großen, stilvollen Concept-Store verkauft das belgisch-schweizerische Designer-Duo Jan Pauwels und Maximilian Scharl eigene Kreationen (Kaftans, Hosen, Shirts) und ausgewählte Accessoires wie Ketten, Tücher und Taschen anderer Labels. Hübsches Café auf der Dachterrasse.

www.maxandjan.com

The Pink Door

Die Besitzerin des Riads »Mena & Beyond«, Philomena Schürer Merckoll, hat im September 2019 diesen kleinen, feinen Concept-Store eröffnet. Durch eine pinkfarbene Tür ist er nach Voranmeldung auch von außen zugänglich. Im Laden sind all die schönen Dinge versammelt, für die man sonst quer durch die Stadt jagen muss: Teppiche von Soufiane Zarib, Keramik von LRNCE, Sandalen und Wandteppiche des Designers Louis Barthélémy.

www.riadmenaandbeyond.com

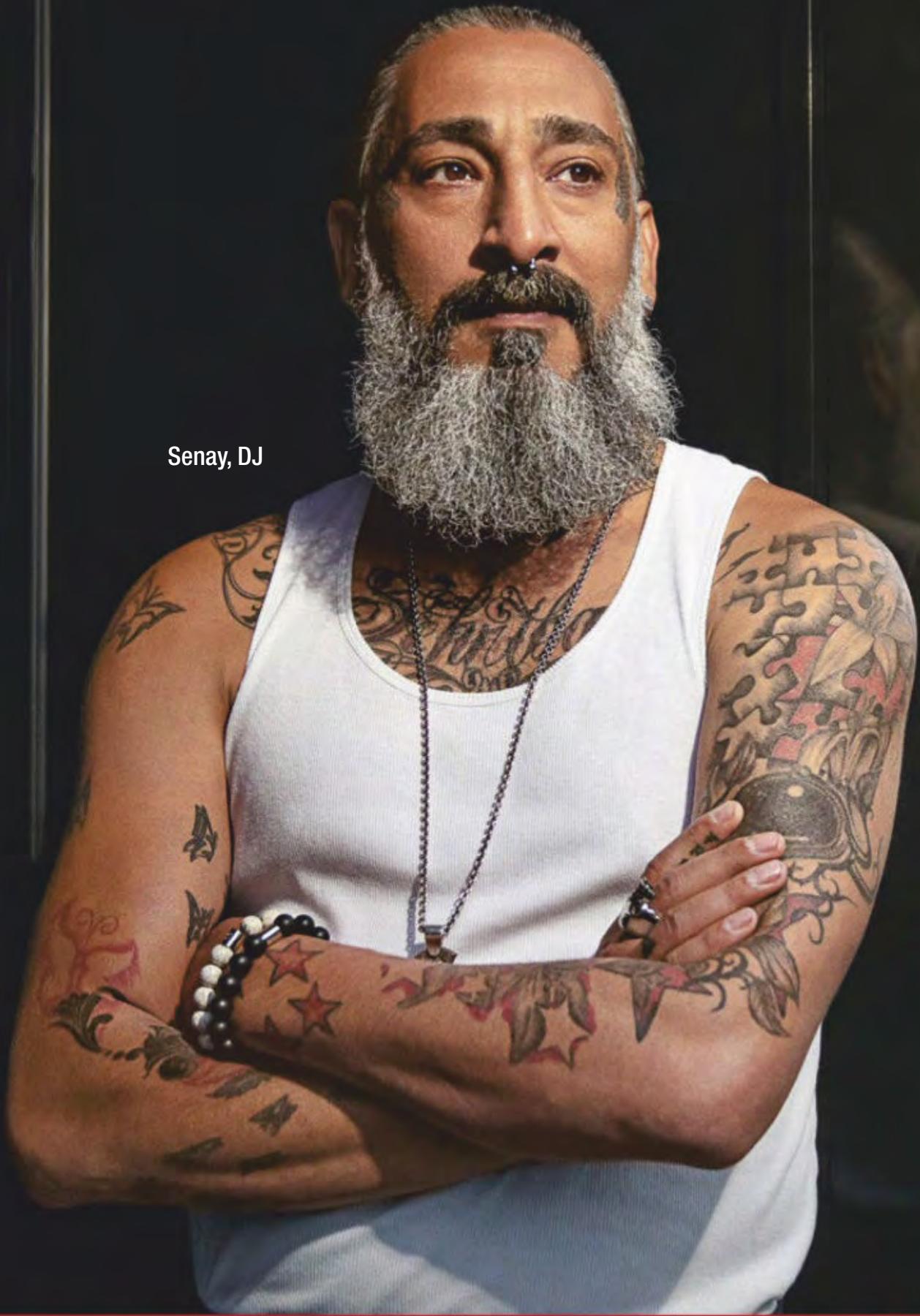
V. Barkowski Store

Kleiner Shop im Westen der Medina mit großem Textilsortiment, von Handtüchern bis zur Bettwäsche. Auch ihren Riad »Dar Kawa« hat die belgische Stoffdesignerin Valerie Barkowski damit ausgestattet. Ihr Stil ist zeitgemäß und reduziert, mit dezenten marokkanischen Reminiszenzen (schlichtes Leinen, hier und da ein paar Bommeln).

www.valeriebarkowski.com

Für alle, die unser Leben
bunter machen.

Senay, DJ



FÜR EUCH.

Bild



1937

Vor dem Eingang des Cinéma Théâtre Palace verkaufen fliegende Händler Snacks; Frauen und Männer warten auf den Einlass zum großen Amusement, das die bunten Plakate an den ockerfarbenen Wänden versprechen. Marrakeschs berühmtes Kino lädt zur Vorführung von »Josette«, der neuesten Komödie mit Frankreichs Superstar Fernandel. Das Ciné Palace, wie es kurz genannt wird, ist eines der ersten Kinos der Stadt, 1926 erbaut, ein Gebäude im Art-déco-Stil, geschmückt mit Säulen, Balkonen und stuckverzierten Decken. Es bietet seinen Zuschauern zwei Filmsäle, einen davon sogar unter freiem Himmel – Marokkos erstes Freiluftkino. Rasch wächst das Kino zum künstlerischen Wahrzeichen in Marrakeschs modernem Viertel Gueliz,

zum gut besuchten Zentrum der Kunst. Auf seiner Bühne finden Theatervorführungen statt, Puppenspiele und Konzerte. Berühmte Künstler treten auf: der Jazzmusiker Nat King Cole, Hollywood-Schauspielerin Rita Hayworth, Gitarren-Legende Jimi Hendrix. Und immer wieder zeigt das Kino mit Vorliebe französische Filme, Streifen mit bekannten Schauspielern wie Bourvil oder Louis de Funès. Doch im Laufe der Jahre verliert das Publikum die Lust am Kino, die Besucher von einst gucken nun lieber Fernsehen. Später, in den 1980er und 1990er Jahren, versuchen es die Kino-betreiber mit Erotikfilmen, doch auch sie retten den Kinopalast nicht. Die Eigentümer wechseln, 1993 ist sein letzter Besitzer pleite und verschwindet. Es ist das Ende von Marrakeschs berühmtem Lichtspielhaus.



2019

Der Putz bröckelt, die Mauern sind eingefallen, die Sessel im Saal verschwunden. Das Gebäude ist eine Ruine, nur der markante Rundbogen mit dem Schriftzug »Ciné Palace« erinnert an seine glorreichen Tage. Seit 2014 bemüht sich der Verein »Save Cinemas« um die Rettung der Kinolegende. Seine Neubelebung würde der Stadt guttun, denn in Marrakesch mit fast einer Million Einwohner gibt es nur noch drei Kinos. Dabei lockt die Stadt mit dem »Marrakech International Film Festival« Filmliebhaber aus aller Welt an. Und Regisseure wie Ridley Scott oder Martin Scorsese haben Marrakeschs Gassen ohnehin längst als Kulisse entdeckt. Wie auch schon Altmeister Alfred Hitchcock: Er drehte 1955 seinen Thriller »Der Mann, der zuviel wusste« im Luxushotel »La Mamounia« – ganz in der Nähe vom Ciné Palace.

Ausverkauftes Haus

Fast 70 Jahre lang war das **Cinéma Théâtre Palace** in Gueliz Marrakeschs legendärer Tempel der Filmkunst. Ein Ort des Theaters, der Puppenspiele und französischen Filme. Dann ging das Kino pleite und verfiel. Nur eine vom Abbruch bedrohte Ruine erinnert an die goldenen Zeiten

Die Koutoubia-Moschee ist Marrakeschs größte Moschee. Der Legende nach stieg ein heute noch verehrter Sufi-Heiliger im 12. Jh. jeden Abend auf das Minarett und kam erst wieder herunter, als alle blinden Bettler der Stadt Quartier und Essen hatten



DER ANDERE ISLAM

Der Sufismus ist in Marrakesch tief verwurzelt und wird vom König gefördert. Seine Anhänger leben und predigen eine tolerante Religion. Sie bieten so den Fundamentalisten die Stirn – mit einer Mischung aus Frömmigkeit, Folklore und Flower-Power

TEXT OLIVER FISCHER FOTOS GÖTZ GÖPPERT

Am 28. April 2011 erscheint die dunkle Seite Gottes über dem Jemaa el Fna. Es ist gegen Mittag, zahlreiche Touristen sitzen auf der Dachterrasse des »Café Aragna« und genießen den Blick auf den quirligsten Platz Nordafrikas, als ein Attentäter per Handy zwei ferngesteuerte Bomben zündet. Ein Teil des Gebäudes stürzt ein, 17 Menschen sterben. Kurz darauf verhaftet die Polizei den Täter: einen jungen Marokkaner, Anhänger von al-Qaida.

An diesem Donnerstag ist der islamistische Terror in Marrakesch angekommen. Ein Schock für Händler, Hotelbesitzer, Taxifahrer – und gewiss auch für Jaafar Kansoussi. Denn der Ministerialbeamte engagiert sich schon lange mit seinem Verein »Al Munya« für einen anderen Islam: den Sufismus, eine mystische Strömung, die seit Jahrhunderten in der Stadt heimisch ist. Sie stellt den Einzelnen und seine Liebe zu Gott in den Mittelpunkt – nicht Hass und Mord in seinem Namen.

Ich treffe Kansoussi am Sitz des Vereins, einem Haus am Rand der Medina. Kansoussi ist ein Intellektueller, der in Paris Philosophie studiert hat. Zugleich ein praktizierender Sufi, der zweimal am Tag seine Gebetskette in die Hand nimmt und meditiert. Es ist früher Vormittag, wir sitzen im Innenhof des Hauses neben einem Orangenbaum. Von den Zweigen schimpfen Spatzen. »Wir stören sie«, sagt Kansoussi. »Morgens haben sie sonst immer den Hof für sich.«

Abends aber ist hier fast immer etwas los: Jeden Dienstag sitzen im Hof gut dreißig Mitglieder des Vereins und Gäste auf Stühlen, singen Lieder auf den Propheten. Dazu spielt jemand auf der Oud, der traditionellen arabischen Laute. Mittwochs kommt der bekannteste Kalligraphiemeister Marrakeschs hierher und bringt Besuchern an Holzpulten die Kunst gottgefälliger Schönschrift bei.

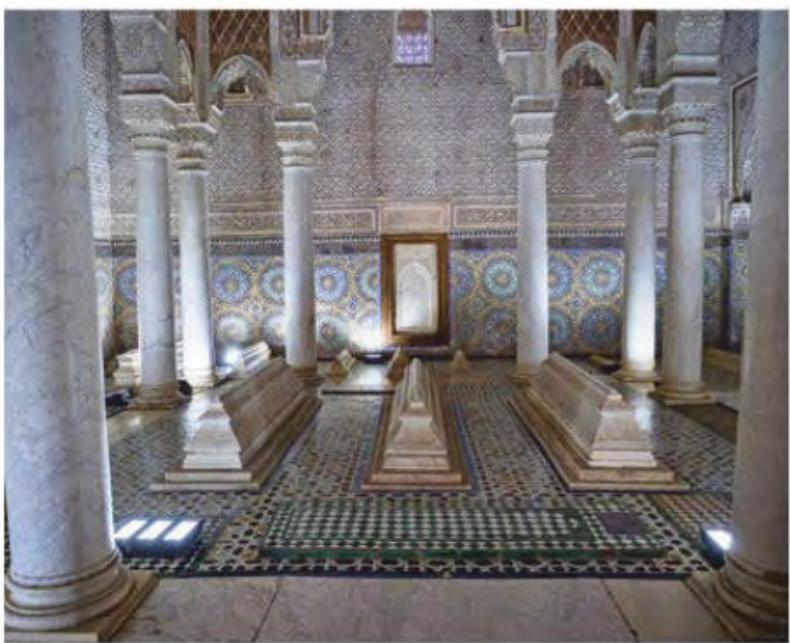
Dazu gibt es Workshops für Instrumentenbau, Handarbeitskurse an alten Webräumen und gelegentlich Pilgertouren zu den Zaouias von Marrakesch, den Moscheen der Sufi-Bruderschaften, an denen auch die Gräber ihrer Heiligen liegen.

Die Mischung aus Frömmigkeit, Folklore und Flower-Power kommt gut an. Allein sein Verein hat 300 Mitglieder. Gerade unter jungen Marokkanern aus der Mittelschicht ist die traditionelle Art der Religion hip. Manche sagen: »Der Sufismus ist unser Yoga.« Kansoussi drückt es anders aus: Es gehe um »ein bestimmtes Savoir-vivre«, einen spirituellen Lebensstil, der offen ist für Neues und zugleich Kultur und Tradition wertschätzt. Diese Haltung soll einen Gegenentwurf anbieten zum Fundamentalismus, der von sich behauptet, der wahre Islam zu sein, tatsächlich aber eine Erfindung des 20. Jahrhunderts ist.

Die Fundamentalisten haben auch in Marokko zahlreiche Anhänger. Den Sufismus lehnen sie radikal ab. Dass die Sufis an Gräbern von Heiligen beten? Aberglaube! Dass sie versuchen, durch Musik Gott nahezukommen? Eine Abirrung! Tradition bedeutet den Radikalen nichts. In Mekka haben sie etwa das Haus von Mohammeds erster Ehefrau abreißen lassen. Nur Gott soll verehrt werden, nicht von Menschen erbaute Gemäuer.

Jaafar Kansoussi will sich mit den Fundamentalisten eigentlich nicht lange aufhalten. »Wir sind nicht gegen etwas, sondern für etwas.« Aber es hilft ihm und seinem Verein, dass der marokkanische Staat seit Längerem die Sufis und die traditionelle Religion fördert, um den Islamisten etwas entgegenzusetzen.

Schon nachdem Terroristen 2003 in Casablanca ein erstes schweres Attentat verübt hatten, hatte König Mohammed VI. den Sufismus zu einem der wichtigsten Pfeiler des marokkanischen Islam erklärt.



SAADIER-NEKROPOLE

In der Kasbah, nicht weit vom el-Badi-Palast entfernt, gelangt man durch einen schmalen, mehrmals abknickenden Gang in einen Garten voller Gräber: den Familienfriedhof der Saadier-Sultane, die ab 1554 in Marrakesch regierten. Gleich links neben dem Eingang liegt ein erstes Mausoleum mit drei Sälen und Säulen aus Carrara-Marmor. Etwas weiter ein zweites, dazwischen viele kleine Grabstätten, um die herum gelbe und rote Rosen blühen. Von der Anlage, die von hohen Mauern umschlossen ist, geht eine große Leichtigkeit aus: Die Böden und Wände der Mausoleen, die Platten auf den Einzelgräbern sind reich geschmückt mit Mosaiksteinen, die bunten Sterne, Rauten und Blüten formen. Ein Friedhof, an dem alles vom Leben erzählt – auch das ist muslimische Kultur.

www.tombeaux-saadiens.com



Denn der Sufismus, so der König, halte die Menschen zu »Liebe, Brüderlichkeit und Mitgefühl« an. Schon kurz zuvor hatte er einen Sufi zum Religionsminister ernannt: Ahmed Taufiq, ein sehr einflussreicher Mann, der Ausbildungsprogramme für Imame festlegt, die Freitagspredigten kontrolliert und so den religiösen Kurs im Lande prägt.

Jaafar Kansoussi war viele Jahre selbst ein enger Mitarbeiter des Ministers, hat aus dieser Zeit hervorragende Kontakte, die ihm bei seiner Arbeit nützen. Etwa bei einem großen Projekt, das er mit vorangetrieben hat: der Rückkehr der Bibliothek Ben Youssef ins Zentrum der Medina.

Dreizig Jahre lang war die Büchersammlung mit ihren mittelalterlichen Handschriften in der Neustadt von Marrakesch untergebracht. Erst seit Frühjahr 2019 liegt sie wieder an ihrem angestammten Platz, inmitten eines jahrhundertealten religiös-kulturellen Ensembles, zu dem auch die weltberühmte Koranschule Ben Youssef und die gleichnamige Moschee gehören.

Im turnhallengroßen Lesesaal empfängt mich der Konservator Abdelghani Benlaadam, ein Mann mit Goldrandbrille und Schnurrbart. An der Wand hängt eine Uhr, deren Zeiger rückwärts laufen. Ein Batteriefehler, erklärt Abdelghani – aber auch ein Symbol: Denn wer mit ihm spricht, reist weit zurück in die Vergangenheit.

Es fängt damit an, dass Abdelghani die Stadt, in der wir uns befinden, stets »Murrakusch« nennt, mit langem a. Das ist der traditionelle arabische Name, »Marrakesch« dagegen eine ungenaue Übertragung ins Französische. Außerdem gibt er Daten meist nach islamischer Zeitrechnung an. Und da das 12. christliche Jahrhundert das 6. Jahrhundert nach muslimischem Kalender ist, kommen einem die Manuskripte, die er nun aus einem Nebenraum bringt, gleich noch viel älter vor.

Er zeigt zuerst einen seiner größten Schätze: einen Koran aus dem 10. beziehungsweise 4. Jahrhundert, geschrieben mit schwarzer Schrift auf Gazellenhaut. Er streicht – für einen Konservator erstaunlich unbekümmert – mit bloßen Fingern über die fast 1000 Jahre alten Seiten. Auch ich darf sie berühren. Glatt wie Porzellan fühlen sie sich an.

Auf anderen Manuskripten werden die Buchstaben zu Kunstwerken, sehen aus wie Wellen, die sich im Sturm biegen, oder wie Ankerhaken. Manchmal sind die Ränder der Seiten mit breiten Goldrahmen verziert. Darauf kräuseln sich Ranken, schwingen Pflanzen, schweben zarte Blüten, als hätten hier die Künstler des Mittelalters schon einmal den Jugendstil geprobt. Es ist eine sinnliche, verspielte Kultur, die man in Abdelghanis

Büchern kennenlernen kann – entstanden meist um 1200 nach Christus, als Marrakesch Hauptstadt eines gewaltigen Reiches war, das sich von Libyen bis nach Spanien dehnte, und der Kalif Künstler und Gelehrte an seinen Hof lud.

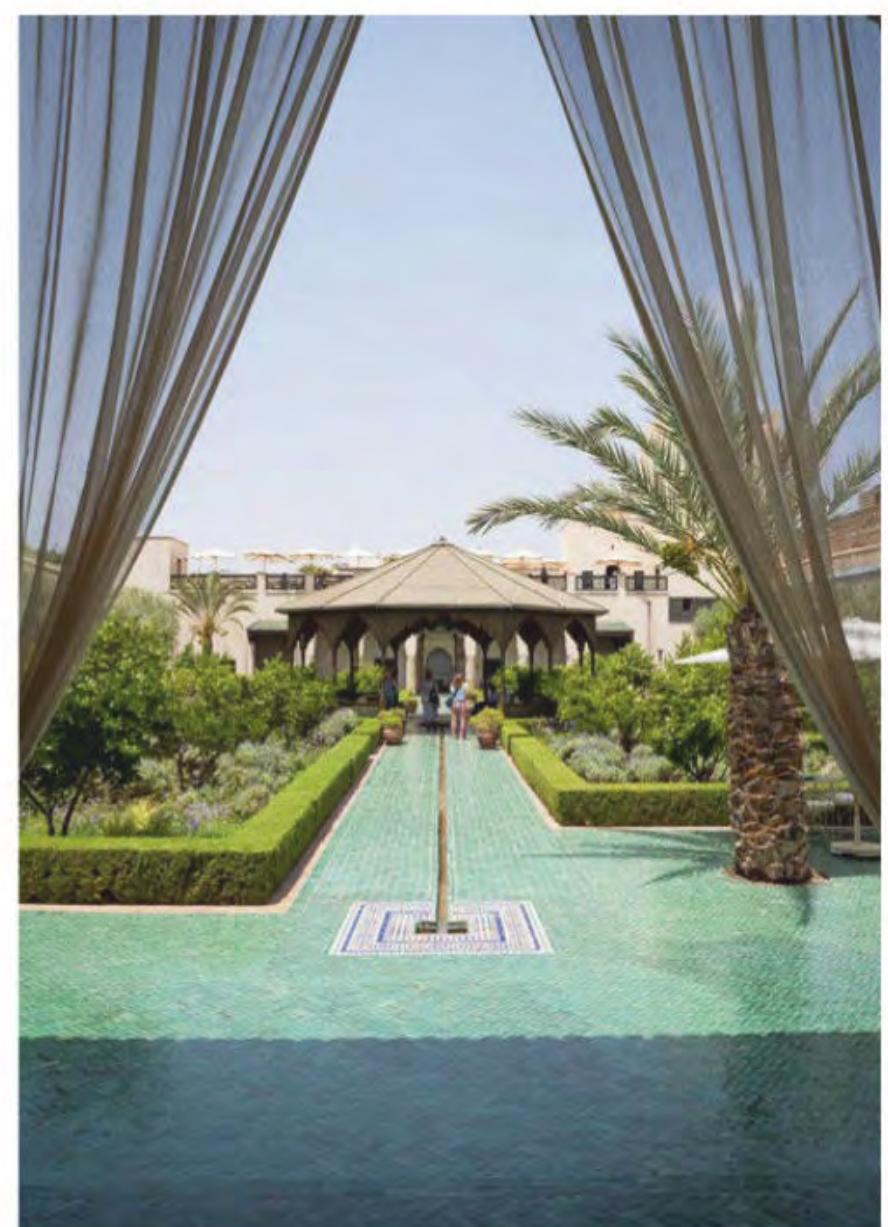
Doch Abdelghani ist noch etwas anderes wichtig: eine Botschaft an Fanatiker aller Art. Er greift nach einem der alten Bände, blättert darin und zitiert eine fromme Formel, der mit den Worten endet: »... Mohammed und die anderen Propheten.« Die anderen Propheten, erklärt er, das seien Mose und Jesus, diese für Juden und Christen so zentralen Figuren. Das zeige doch: Der Islam stehe für Toleranz, für Freundschaft zwischen den Religionen. »Es steht hier geschrieben«, sagt er, und seine Stimme bebt ein wenig, »hier in diesen alten Büchern.«

Leider dürfen in der Regel nur Forscher in die wertvollen Manuskripte schauen. Doch gut 300 Meter entfernt gibt es einen anderen Ort, an dem man traditionelle muslimische Kultur erleben kann: den »Jardin Secret« mit seinem islamischen Garten aus dem 19. Jahrhundert. Der italienische Tourismus-Manager Lauro Milan hat ihn in den vergangenen Jahren auf eigene Kosten aufwendig restauriert. Was zeigt: Die Begeisterung fürs islamische Savoir-vivre ist inzwischen auch auf Europäer übergesprungen.

Der Eingang liegt an der Rue Mouassine, einer der touristischen Hauptgassen Marrakeschs, zwischen Concept-Stores und Cafés. Im freundlich-hellen Shop neben der Kasse komme ich mit dem Verkäufer Amin ins Gespräch. Wie sich herausstellt, ist er Nachfahre eines Sufi-Heiligen – das macht ihn für mich zum optimalen Führer durch einen Garten, der das Paradies nachbilden soll.

Er läuft mit mir hinein in die weite, an allen Seiten von Mauern umgebene Anlage. Einst war sie eine der größten Gärten in der Medina und gehörte zum Palast eines Stammesführers. In der Mitte plätschert ein Brunnen aus Carrara-Marmor, von dem aus vier Wege abgehen – eine typische Konstruktion in arabischen Gärten, sagt Amin. Denn die Wege stehen für die vier Flüsse des Paradieses. Er zählt sie auf in den Worten des Korans: »Ströme von Wasser, das nicht faulig wird. Ströme von Milch, die ihren Geschmack nicht ändert. Ströme von Wein und ungetrübtem Honig.«

Dann spazieren wir über die Wege mit ihren türkisfarbenen Fliesen, sehen Spatzen aus Wasserterrinen trinken. Amin deutet auf Gewächse, die in keinem islamischen Garten fehlen dürfen, weil sie ebenfalls im Koran erwähnt werden: Palmen



Klare Formen, alte Kultur: Die Bibliothek Ben Youssef versammelt mittelalterliche Handschriften (oben). Der Jardin Secret zeigt islamische Gartenkunst aus dem 19. Jahrhundert



Jeden Dienstag trifft sich der Verein »Al Munya« von Jaafar Kansoussi (u.l.), um über die Toleranz des Islam zu reden – und Loblieder auf den Propheten anzustimmen

und Weinstöcke, Feigen-, Oliven- und Granatapfelbäume. Außerdem schießt hier – ohne religiöse Legitimation – lilafarbener Lavendel in die Höhe, blühen Damaszener Rosen und weißer Jasmin. Und wenn dann noch über den Blumen und Bäumen der Ruf der Muezzins durch die Luft flirrt, erscheint für Momente auch einem Ungläubigen das Paradies als ein plausibles Konzept.

Kurz darauf verabschiede ich mich von Amin und laufe zu meinem nächsten Ziel: der Zaouia Sidi Bel Abbas, einem der größten Sufi-Heiligtümer Marrakeschs im Norden der Altstadt. Ein Stück gehe ich noch durch die Touristensouks. Aber schon bald verschwinden Souvenirshops, Riads und Restaurants, nach zehn Minuten Fußweg bin ich der einzige Europäer auf der Straße.

Es ist eine einfache Gegend. In den Gassen laufen Hühner, ein Esel zieht einen Karren voller Zementsäcke. Auf dem Bürgersteig hockt ein alter Schuster vor dem, was wohl seine ganze Werkstatt ist: eine Tischplatte, die auf einer niedrigen Holzkiste steht, daneben eine rostige Metalltruhe für Werkzeuge, die aussieht wie die Schatzkiste aus einem Abenteuerbuch. Dann komme ich an Straßenständen mit Kerzen und Rosenwasser vorbei. Die Zaouia muss nahe sein, kurz darauf sehe ich am Ende des Wegs einen Torbogen. Er führt hinein in den weiten Hof des Sufi-Heiligtums.

Vor mir ragt ein Bau mit einem grünen Ziegeldach auf, geformt wie eine Pyramide: das Mausoleum des heiligen Sidi Bel Abbas, einem Einsiedler aus dem 12. Jahrhundert. Links daneben eine Moschee, durch die offene Tür fliegt ein Spatz hinein. Ich aber muss draußen bleiben. Nichtmuslime dürfen in Marokko keine Moscheen und andere Heiligtümer betreten.

Nach einigen Minuten bemerke ich etwa zehn Männer, die in einer der Arkaden des Hofs dösen. Die Stöcke in ihren Händen und die stumpfen Blicke machen klar: Es sind Blinde, die von der Sufi-Bruderschaft Unterkunft und Essen bekommen. Armenfürsorge gehört häufig zu den Aufgaben einer Zaouia. Als der Muezzin zum Gebet ruft, laufen die Blinden hintereinander über den Platz. Einer zieht den Vordermann am Ohr, der dreht sich um, reißt den Stock theatralisch hoch – dann lachen alle und verschwinden in der Moschee.

Ich gehe auf einen zweiten Hof, der hinter dem Mausoleum liegt, und entdecke eine Gruppe Fußballspieler. Gut zwanzig Jugendliche wuseln über den Platz, andere hocken auf Stufen am Rand. Ich setze mich dazu. Kurz darauf erscheint ein äußerst selbstbewusstes Mädchen, vielleicht zehn oder zwölf Jahre alt, und setzt sich neben mich. Sie

nimmt meinen Notizblock und korrigiert eine arabische Inschrift, die ich falsch aufgeschrieben habe. Dann erklärt sie, dass sie Deutsch lernen möchte. Ich bringe ihr ein paar Vokabeln bei. Es sind schöne, entspannte Momente.

Dann kommt ein Fundamentalist. Er ist vielleicht 15 Jahre alt und trägt einen wenig überzeugenden Zauselbart. Er stellt sich vor mich hin, fragt, ob ich Christ bin. Dann erklärt er mir, dass Jesus nicht der Sohn Gottes sei und fordert mich mehrmals auf, zum Islam zu konvertieren.

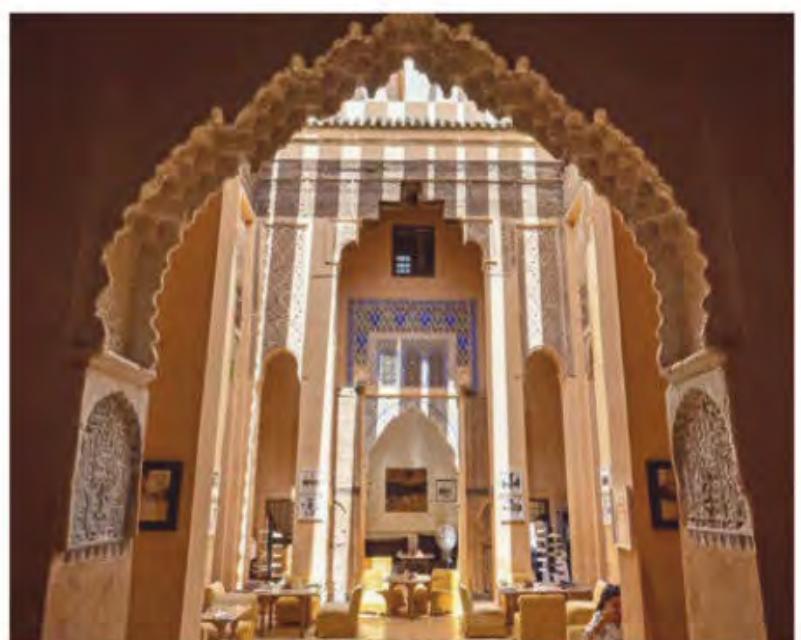
Bei fast jeder Reise durch arabische Länder habe ich eine Begegnung dieser Art, und bis jetzt war es immer so, dass keiner der Einheimischen eingegriffen hat – wohl, weil man Menschen, die sich besonders fromm geben, nicht widerspricht.

Aber hier ist es anders. Ein paar Fußballspieler hören auf zu kicken, kommen herbei. Einer ruft dem Zausel *irhabi* zu, Terrorist. Ein anderer sagt: *madjnun* – verrückt, ein Narr. Keiner unterstützt ihn, kurz darauf verschwindet er. Am nächsten Tag habe ich vor einer anderen Zaouia ein ähnliches Erlebnis, wieder stoppen Marokkaner einen Eiferer. Natürlich bedeuten solch kleine Erlebnisse nicht, dass das Problem des Fundamentalismus im Land gelöst ist. Seit Jahren gewinnt in Marokko eine islamistische Partei die Wahlen, stellt seit 2011 den Ministerpräsidenten, der allerdings dem König untergeordnet ist. Die Botschaften der Radikalen kommen trotz der sufi-freundlichen Politik des Königs bei vielen an – und wer sich am Ende durchsetzt, ist nicht entschieden.

An meinem letzten Tag in Marrakesch sitze ich in einem Restaurant auf dem Jemaa el Fna, 150 Meter vom »Café Argana« entfernt, in dem vor Jahren die beiden Bomben explodierten. An einem Nebentisch haben fünf Frauen mit Kopftüchern und ein Mädchen Platz genommen. Sie reden und lachen. Als ein Straßenmusiker mit einer Lutar, einem traditionellen Saiteninstrument, an den Tisch kommt, klatschen sie mit, von Minute zu Minute begeisterter, fast eine Viertelstunde lang. Am Ende nimmt eine der Frauen das Besteck und klopft mit Messer und Gabel den Rhythmus mit. Es passiert nichts Außergewöhnliches. Nichts explodiert, niemand stirbt. Es sind nur ein paar Frauen, die eine gute Zeit haben, hier auf dem Jemaa el Fna, auf dem Gott, falls es ihn gibt, an diesem Tag sein freundliches Gesicht zeigt. ■



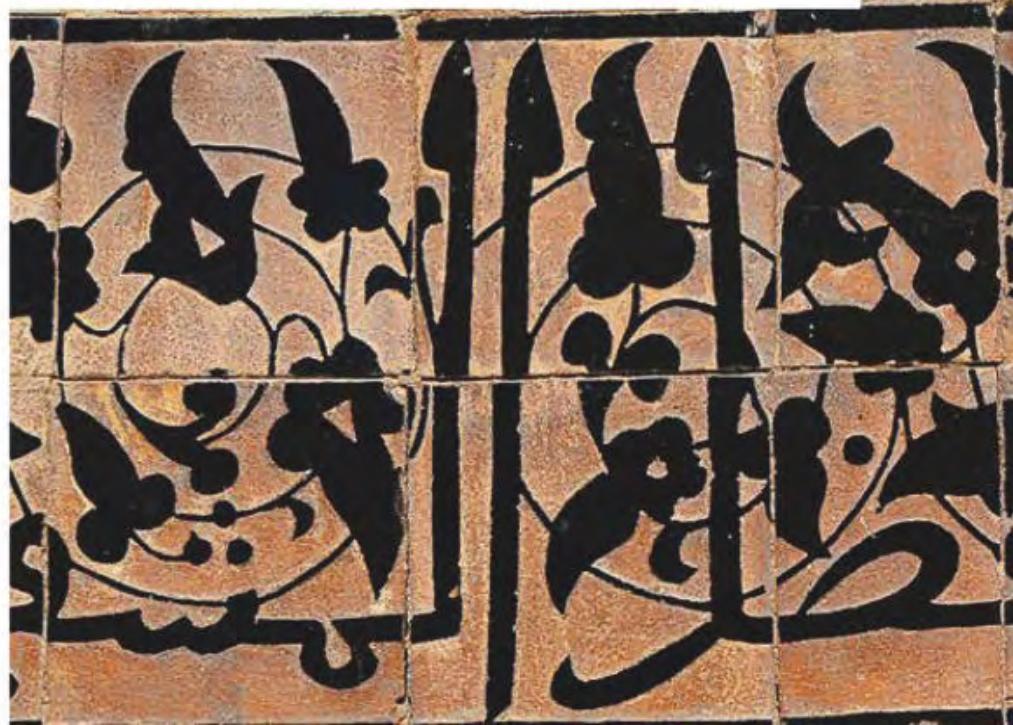
Oliver Fischer war vor dreißig Jahren zum ersten Mal in Marrakesch – auf den Spuren der Sufis hat er die Stadt nun noch einmal ganz neu entdeckt.



RIAD DAR CHERIFA

In diesem Wohnhaus aus dem 16. Jahrhundert kann man die islamische Alltagskultur vergangener Zeiten erahnen. Das Gebäude liegt nur fünf Gehminuten vom Jemaa el Fna entfernt, nahe der Mouassine-Moschee, verborgen im Gassenlabyrinth der Medina. Es beherbergt nach einer sehr geschmackvollen Restaurierung heute ein Café-Restaurant. Gäste sitzen zwischen den zwölf hohen Pfeilern des Innenhofs, schauen auf altersschwarze Zedernholzbalken, über denen sich Stuckfelder mit feinen Rautenmustern spannen. Hin und wieder stellen auch Künstler ihre Werke aus, Töpferarbeiten, Kalligrafien, Gemälde. Aus dem Hintergrund dringt orientalische Lounge-Musik, und als Gast fühlt man sich wie an einem zwischen Gegenwart und Vergangenheit schwebenden Ort.

www.darcherifa.com



IM BANN DER GEWÜRZE

In Marrakesch entfaltet sich die Landesküche in ihrer ganzen Vielfalt. Während in der Medina in einfachen Erdöfen ganze Tiere schmoren, wird nur ein paar Hundert Meter weiter in eleganten Restaurants Hummer serviert und marokkanischer Wein nachgeschenkt

TEXT JONAS MORGENTHALER

Am frühen Mittag widmet sich der Metzger bei »Chez Lamine« den ersten Bestellungen. Vor ihm auf dem Tresen zur Gasse liegt ein ganzes gegartes Lamm. Zack! Schon hat er mit dem Beil ein großes Stück des dampfenden, fettigen Fleisches abgehackt, um es mit scharfer Klinge klein zu schneiden. Mit einer Balkenwaage wiegt er es ab, rund 16 Euro kostet das Kilo. Das saftige Fleisch kommt auf ein Tablett, seine Kollegen ergänzen es mit frischem Brot und einem Häufchen Salz mit Kreuzkümmel – fertig ist eine Portion *mechoui*. Gegessen wird sie traditionell von Hand, dazu gibt es Minztee.

Für die Spezialität, nach der die Gasse am Jemaa el Fna benannt ist, heizt das Team schon morgens um fünf Uhr den Holzofen ein. Er ist eine Grube unter der Erde, so groß wie ein Kellerraum. Ist aus dem Feuer Glut geworden, beladen die Mitarbeiter ihn mit den Lämmern, die wie Spanferkel an Holzstöcken befestigt sind. Sie versiegeln die runde Öffnung im Fußboden mit Lehm – und warten. Nach einigen

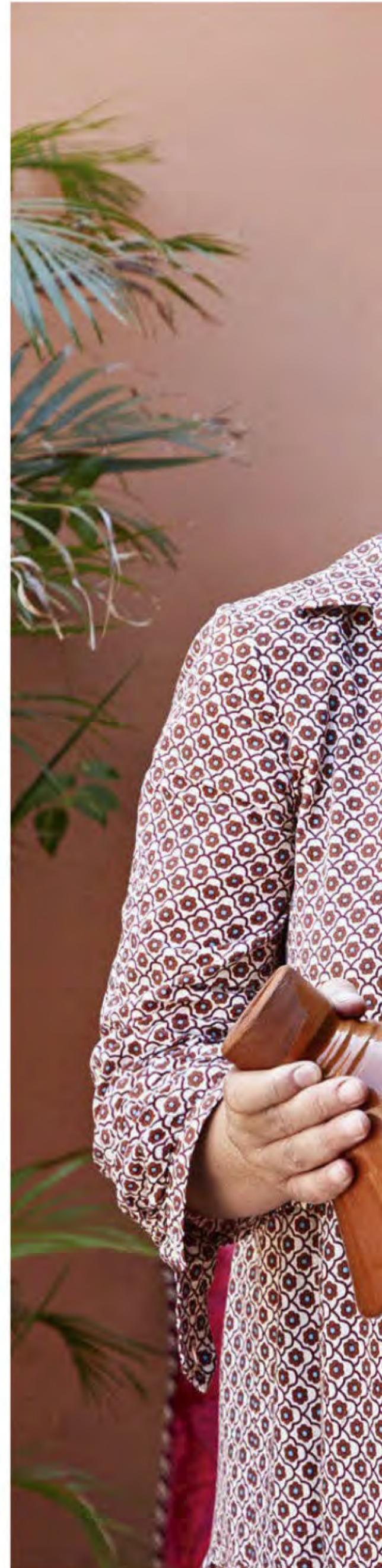
Stunden sind die ersten Lämmer gar. Nach und nach werden sie aus der Grube gehievt und serviert.

Eine weitere Spezialität bei »Chez Lamine« ist Lammkopf, ohne Hirn separat mit Sellerie gedämpft. Das Lokal gehört der Familie N'Guyer, die schon in den fünfziger Jahren für König Mohammed V. und später für dessen Nachfolger Hassan II. Lämmer gegart hat. Das Wissen geben die Väter ihren Söhnen weiter. Strom braucht der Männerbetrieb bis heute einzig für ein paar Glühbirnen.

Nur knapp drei Kilometer weiter sitzt Assia Kabous, weite Stoffhosen, dunkle Locken, in ihrem Restaurant

»DIE ZUTATEN
EINER TAJINE
SIND IMMER
GLEICH. ABER
JEDER SCHMECKT
ETWAS ANDERS«

Assia Kabous





Gemüse, Lamm und ganz viel Zeit:
Die Köchin Assia Kabous präsentiert eine
Tajine aus ihrem Restaurant »L'ibzar«.
Auch bei Kleinigkeiten wie in Teig
gebackenem Blumenkohl (oben) sorgen
Zutaten wie Zimt, Ingwer, Kurkuma
und Kreuzkümmel für Aromenzauber



»INSPIRATION FÜR NEUE GERICHTE FINDE ICH IN DEN ALTEN GASSEN DER MEDINA«

Issam Rhachi

und winkt ab. Nein, sie gare nicht mehr auf Holzkohle, sondern mit Gas. »Wir sind doch nicht im Mittelalter!« Auch Assia kocht marokkanisch, achtet aber auf eine schöne Präsentation und bereitet die Gerichte oft etwas leichter und mit neuen Techniken zu. Wenn man beim aufmerksamen Service die marokkanischen Salate bestellt, füllt sich der ganze Tisch mit kleinen Schälchen voll verschiedener Köstlichkeiten: Karottenpüree mit Oliven, Kürbis mit frisch gerösteten Mandeln, eingelegte Quitte, marinierte Rote Bete oder auch *zaalouk*, eine Mischung aus gerösteten Auberginen, Tomaten und Gewürzen. Dazu ein marokkanischer Weißwein – und schon die Vorspeise ist ein Fest!

Kürzlich hat Assia ihr Lokal im modernen Viertel Gueliz um eine schicke Kochschule erweitert. Per Videoübertragung werden ihre Handgriffe an den Kochstationen auf einem Flachbildschirm gezeigt, damit jeder sie nachvollziehen kann. »L'ibzar« heißt das Lokal, arabisch für Pfeffer und auch ein Name für jemanden mit viel Temperament – wie Assia, die als selbstbewusste Chefkochin eine große Ausnahme in der von Männern dominierten Restaurantwelt ist.

Marrakesch ist der perfekte Ort, um die Vielfalt der marokkanischen Küche kennenzulernen. Mittags ein halbes Pfund geschmortes Lamm, abends ein raffiniertes Menü voller kleiner, feiner Kreationen – es sind solche Kontraste, die die Stadt kulinarisch so interessant machen. So erleben Besucher ihre süßen Seiten, die

sich längst nicht auf Desserts und Gebäck beschränken. Ihre vielen Wurzeln: die Traditionen der Berber, die arabisch-islamische Kultur, die Einflüsse aus Spanien. Und vor allem ihr opulenter Aromenzauber durch die Gewürze, die sich auf den Märkten der Stadt türmen.

Es ist eine große Kunst, sie richtig zu verwenden. Assia Kabous hat sie von ihrer Mutter gelernt. »Sogar die Gewürze selbst schmecken nicht immer genau gleich«, erzählt die Köchin. »Man muss das Gleichgewicht zwischen ihnen finden.« Das versteht Assia bestens, etwa bei den Tajines, die auf der Karte ihres Restaurants stehen. Eigentlich der Name für den in der nordafrikanischen Küche oft verwendeten Tontopf mit kegelförmigem Deckel, benennt der Begriff auch die darin geschmorten Gerichte. Im »L'ibzar« wird zum Beispiel eine Tajine mit saftigem Hähnchen und noch leicht bissfestem Gemüse und Oliven serviert, die hier oft etwas bitter schmecken. Die Gewürze umspielen den Geschmack der Zutaten, ohne ihn zu überdecken. Alles findet zusammen.

Schon lange hegte Assia den Traum vom eigenen Restaurant. Doch sie wartete, bis ihre zwei Söhne alt genug waren, damit sie ihn ohne Kompromisse verwirklichen konnte. Sie wusste, dass sie danach nur noch wenig Zeit für die Kinder haben würde. Vor rund zehn Jahren hat sie das »L'ibzar« eröffnet. Statt den Hotelpförtner Bakschisch zu zahlen, damit sie Gäste zu ihr schickten, wollte sie allein mit ihren Gerichten überzeugen. Die Durststrecke war lang, jetzt aber läuft das Geschäft. »Ich stehe auf eigenen Beinen und mache, was ich will«, sagt Assia Kabous. »Das Kochen hat mich zu einer freien Frau gemacht.«

Am Abend kann sich Assia auch den Gästen widmen: Marokkanische Gerichte werden kaum à la minute zubereitet und lassen sich daher gut





Alle zwei Tage lässt sich der Koch Issam Rhachi (links) von seinem Händler im Mellah-Viertel frische Gewürze ins Restaurant »Fouquet's« liefern – für florale Noten auch getrocknete Rosenknospen. Den Hummer mit Kürbis aromatisiert er gerne mit Orange (oben)





Warenkontrolle: Frisches Gemüse und Kräuter findet Cédric D'Ambrosio direkt im Nutzgarten des Luxushotels »Mandarin Oriental«, für dessen Restaurants er verantwortlich ist



Im Ganzen geschmorte Lämmer, Schnecken in einem Gewürzsud mit Süßholz und Brote, die Gemeinschaftsbäcker aus mitgebrachten Teigen backen: Auch kulinarisch werden in der Medina Traditionen gepflegt



vorbereiten. Dafür brauchen sie oft Zeit, viel Zeit. So ist es auch beim Gericht, für das Marrakesch im ganzen Land bekannt ist: *tanjia*, nicht zu verwechseln mit der verwandten Tajine. Wer wissen will, wie es nach alter Art zubereitet wird, muss zurück in die Medina – und erlebt erneut einen kontrastreichen Szenenwechsel.

In rußgeschwärzten, wie aus der Zeit gefallenen Räumen glühen dort abseits der Mechoui-Imbisse noch viele weitere holzbefeuerte Öfen. Wie Gegenentwürfe zum urbanen Individualismus wirken sie heute: Relikte einer funktionierenden Gemeinschaft, über Jahrzehnte konserviert. Manche Feuer dienen als Backstube des Viertels. Die Familien bringen ihre Teige und holen später das fertig gebackene Brot ab. Andere erhitzen das Wasser für einen Hamam.

Einer der Öfen versteckt sich im Norden der Altstadt, nur durch eine offene Tür vom touristischen Treiben in der Gasse getrennt. Ein steiler Trampelpfad führt im schmalen, lang gezogenen Raum hinab zum Ofen. Dort sitzt der Heizer, ein dunkelhäutiger Mann in Poloshirt mit Schnauzbart und Glatze. An der Wand türmt sich selbst zusammengesuchtes Brennmaterial: Sägespäne, Sperrholz, mit Stroh gefüllte Matratzen. Der Heizer lächelt freundlich und zeigt auf eine kleine Ecke hinter dem Ofen. Einge graben in einen Haufen aus Glut und Asche stehen dort mit Backpapier verschlossene, wie Amphoren geformte Tontöpfe: *tanjias*, die ihm Kunden vorbeigebracht haben, damit er sie hier bei niedriger Temperatur gart. Sie gelten als Männergericht, da sie sich auch ohne Küche zubereiten lassen. Ein kleiner Marktbesuch reicht: Man kauft oder mietet einen Topf, der wie das Gericht *tanjia* heißt, befüllt ihn mit Gewürzen, in Salzlake eingelegten Zitronen, Butter, etwas Wasser und Fleisch, lässt ihn verschließen und bringt ihn zum nächs-

ten Feuermacher. Fünf oder mehr Stunden lässt der das Gericht schmoren, so wird das Fleisch butterzart und die Sauce hocharomatisch.

Allerdings steht in vielen Touristenlokalen die von den Einheimischen geliebte *tanjia* nicht auf der Karte. Die Köche beschränken sich oft auf eine Handvoll bekannte Klassiker. Wer neugierig ist, was im Land sonst noch so brutzelt und köchelt, kann in die Töpfe der einfachen Garküchen schauen, an deren Tische sich nur selten Touristen setzen. Oder er kann eine weitere gastronomische Dimension von Marrakesch erkunden: die der Luxushotels. Mit Glück ist dort jemand wie Cédric D'Ambrosio für die Karte verantwortlich. Einer, der von der marokkanischen Küche schwärmt und ihre Vielfalt kennt. Je nach Region sei sie ganz unterschiedlich, erzählt er: »So sind die Gerichte in Fes besonders raffiniert, an der Westküste wird viel mit Fisch gekocht, während rund um Marrakesch das Gemüse wichtig ist.«

Mit Küchenschürze und Funkgerät führt der kulinarische Direktor des »Mandarin Oriental« durch den Gemüse- und Kräutergarten des Hotels und setzt sich danach für ein gemeinsames Abendessen im eleganten Restaurant »Mes'Lalla« gleich mit an den Tisch. Gerade kann er es sich leisten, es ist Hochsommer, tagsüber schwitzt die Stadt bei vierzig Grad Celsius, nur wenige Gäste sind da. Beim Essen schwärmt er von den Produkten seiner Wahlheimat. Fast alles gebe es hier. Fleisch, Gemüse, frischen Fisch, edle Meeresfrüchte wie Hummer, bei Dakhla werden Austern gezüchtet. »Sogar Foie gras kriege ich hier für mein Weihnachtsessen«, sagt der weit gereiste Koch mit italienisch-französischen Wurzeln.

Das »Mes'Lalla« gilt als eines der besten Restaurants der Stadt. Weithin bekannt wurde es, als die Köchin

»ES GIBT IN MAROKKO FAST ALLE PRODUKTE, DIE SICH EIN KOCH NUR WÜNSCHEN KANN«

Cédric D'Ambrosio

Meryem Cherkaoui hier die französische mit der marokkanischen Küche verband. »Diese Fusion war vor einigen Jahren in Marokko sehr in Mode«, erinnert sich Cédric D'Ambrosio, der seit über zehn Jahren im Land lebt. Inzwischen aber sei der Trend vorbei. Die ausländischen Touristen möchten meistens die authentische Küche kennenlernen, die marokkanischen Expats auf Heimatbesuch ebenso.

Doch auch die Klientel im Land habe sich geändert. »Es gibt eine neue Mittelschicht mit Geld«, sagt der Küchenchef. »Monsieur arbeitet, Madame arbeitet, sie haben kaum mehr Zeit zu Hause zu kochen. Wenn sie auswärts in einem Restaurant essen, suchen sie die echte traditionelle Küche. Sie wollen die Aromen wiederfinden, die sie aus ihrer Kindheit kennen«.

Das können sie im »Mes'Lalla« in besonders feiner Umgebung tun. Die Speisekarte ist säuberlich aufgeteilt in einen französischen und einen orientalischen Bereich. Der Couscous wird nach alter Sitte mit *smen* zubereitet, einer geklärten und gereiften Butter. Cédric D'Ambrosio hat die Geheimnisse der französischen Kochkunst in Gourmetlokalen der Grande Nation erlernt und die der marokkanischen zu Hause am Esstisch: Seine Frau ist Marokkanerin, sogar als er auf den Malediven und in Dubai gearbeitet hat, aß er in seiner Freizeit marokkanisch. Überhaupt sind trotz des sozialen Wandels in Marokko die heimischen Herde immer noch die Orte, an denen die Landesküche am lebendigsten ist. Besonders während der religiösen Feste. Und wer fragt, wo man in Marrakesch am besten isst, kriegt oft zu hören: zu Hause!

Issam Rhachi will das ändern. Mit viel Herzblut versucht er, die marokkanische Küche auch international zu etablieren. Er will, dass sie die Wert-

schätzung erhält, die sie seiner Ansicht nach verdient hat. Dafür reist der 37-jährige Koch in andere Länder, tritt im Fernsehen auf und wurde so zu einem der bekanntesten kulinarischen Botschafter der Stadt. Er kochte mit Meryem Cherkaoui im »Mes'Lalla«, jetzt ist seine Basis das »Fouquet's«, eins der vielen Restaurants, die zum Gastro-Imperium des französischen Spitzenkochs Pierre Gagnaire gehören. Gäste können eine Tajine mit Steinbutt bestellen oder auch eine panierte, in Butter gebratene und am Tisch filetierte Seezunge, ein Klassiker der französischen Hochküche. Sie können dem

DIE WICHTIGSTEN GEWÜRZE IN MAROKKO

Der Zauber der marokkanischen Küche entfaltet sich durch die vielen Gewürze. Mehr als dreißig verschiedene kann die bekannte Mischung **Ras el Hanout** enthalten, wörtlich »der Kopf der Ladens« oder »das Edelste des Ladens«. Sie schmeckt immer leicht anders, da jeder gute Händler sie selbst zusammenmischt, als eine Art Aushängeschild seiner Ware. Spitzensreiter beim Gewürzverbrauch ist **Paprika**: Rund 6000 Tonnen des Pulvers landen pro Jahr in marokkanischen Kochtöpfen. Wichtig sind auch **Pfeffer**, **Kreuzkümmel**, **Ingwer** und **Kurkuma**. Kein Gewürz, aber eine zentrale Zutat sind **Salzzitronen**. Besonders beliebt für Fisch ist **Chermoula**, eine Marinade mit Knoblauch, Zitronensaft, Olivenöl, Salz, Kreuzkümmel, Paprika, Koriander und Petersilie. Während Paprika wie der wertvolle **Safran** im Land produziert wird, müssen viele andere Gewürze importiert werden. Die Tradition reicht weit zurück: Schon in der Antike brachten Phönizier duftende Ware aus Indien nach Marokko.

Chefkoch aber auch freie Hand lassen. Dann schickt Issam Rhachi vorab etwa einen mit Sepiatinte schwarz gefärbten Risottowürfel, eine mit Aubergine gefüllte Tintenfischrolle und ein filigranes Gemüsetörtchen. Niemals würde er sagen, dass das danach servierte Frikassee vom Hummer mit Zitrusfrüchten ein marokkanisches Gericht sei. Er nennt diesen Stil »eine mediterrane Küche mit marokkanischen Aromen«. Die Unterscheidung ist dem ruhigen, selbstbewussten Koch wichtig. Er steht zwischen zwei Kulturen: Aufgewachsen ist er in der Medina von Marrakesch, wenn er Inspiration sucht, schlendert er durch deren Gassen, schnuppert, schaut, schwatzt mit den Händlern. Andererseits lernte er während seiner Lehre in Frankreich ein zweites Mal kochen: »Die Basis der zwei Landesküchen ist so unterschiedlich, dass ich ganz von vorne anfangen musste.«

Wenn er über Essen spricht, redet Issam Rhachi oft über Kultur. »Man muss in einem marokkanischen Haushalt aufwachsen, um die Gerichte zu verstehen. Sonst findet man den Geschmack nicht«, sagt er auf dem Weg zu seinem Gewürzhändler im Mellah-Viertel. Jedem kann er dort zeigen, welche der vielen bunten Pulvertürme etwa für eine Tajine mit Lamm und Backpflaumen benötigt werden. Aber das richtige Aroma finde man nicht durch ein nachgekochtes Rezept. »Der Geschmack wird mit diesen Zutaten und Gewürzen komponiert. Er entsteht im Moment«, sagt der Koch. Begeistert filmt er mit dem Handy am Stand nebenan, wie mit großem Lärm frische Kurkuma gemahlen wird. Er liebt seine Stadt. Und auch er träumt vom eigenen Restaurant. Schon jetzt weiß er, dass nur marokkanische Gerichte auf der Karte stehen werden. ■



Mich kann man auch abonnieren!

Mein neues Journal für den guten Geschmack.

Lesen oder verschenken Sie **2 Ausgaben für nur 15 € + Geschenk**.

Jetzt bestellen:

040-21 03 13 71

Selbst lesen: **1891185** • Geschenk: **1891186**

Dieses und weitere interessante Angebote: lafer-journal.de/abo

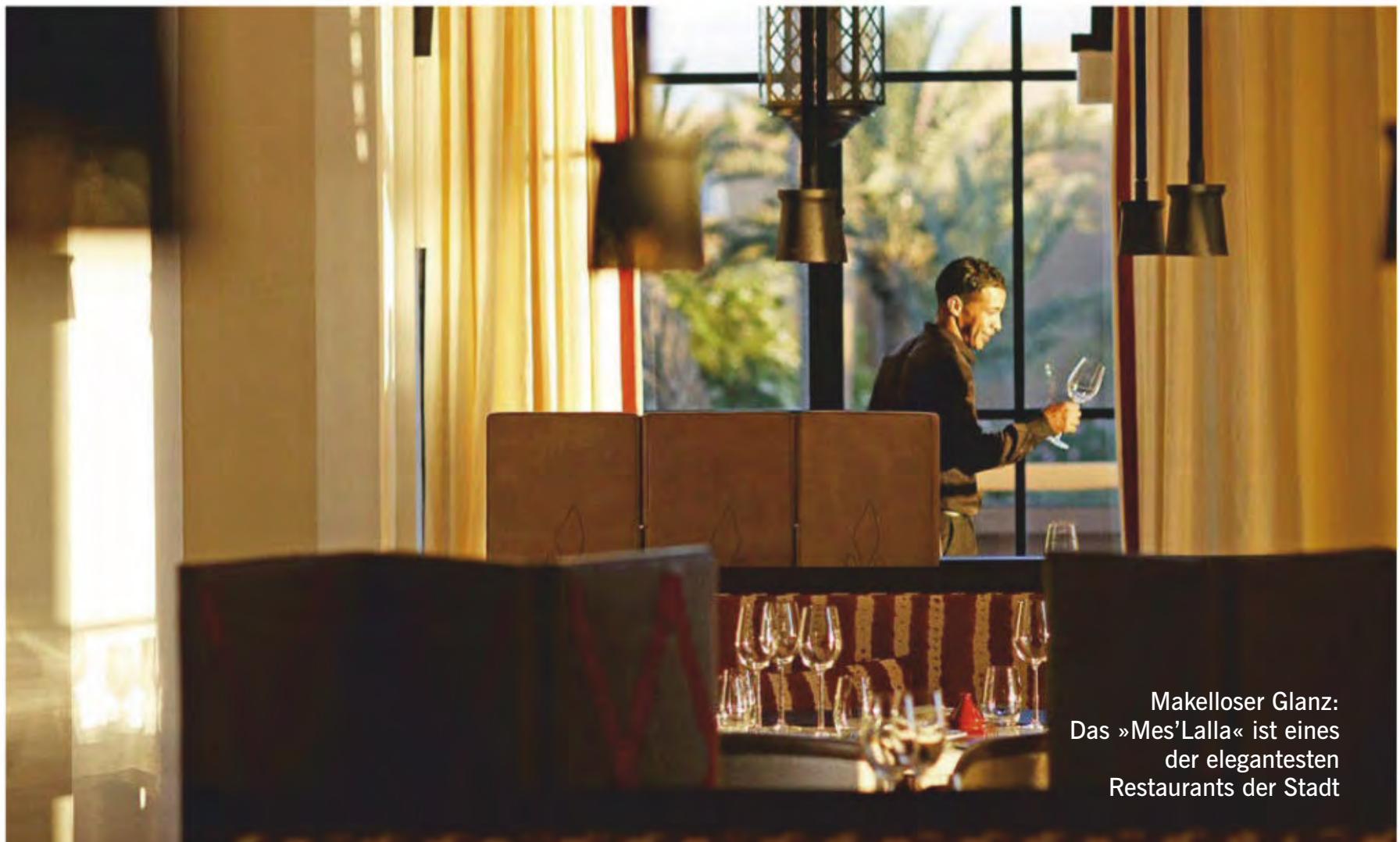
Das Abo-Angebot gilt nur innerhalb Deutschlands und solange der Vorrat reicht. Ihr Geschenk erhalten Sie nach Zahlungseingang. Hinweise zum Datenschutz und zur Widerrufsgarantie siehe shop.jalag.de

WMF-Servierzange Nuova

Die 25 cm lange Servierzange aus der WMF-Serie Nuova passt zu jedem Porzellan. Material: poliertes, rostfreies Cromargan, spülmaschinenfest.

+ 1 Euro Zuzahlung





Makeloser Glanz:
Das »Mes'Lalla« ist eines
der elegantesten
Restaurants der Stadt

Tausendundeine Tajine



Heftredakteur Jonas Morgenthaler liebt Schmorgerichte und kann in Marrakesch besonders den stundenlang simmernen Eintopf Tanja empfehlen – zum Beispiel den im »Chez Lamine«. Die beste Tajine aß er im »L'ibzar«

Bagatelle

Viel nostalgisches Flair verbreitet das siebzig Jahre alte Restaurant, das heute vom Enkel der Gründerin geführt wird. Die Wände sind über und über mit historischen Fotos geschmückt, unter der großen Glaskuppel sitzt man wie in einer Pariser Brasserie auf Holzstühlen an weiß eingedeckten Tischen und bestellt französische Klassiker wie gratinierte Zwiebelsuppe oder Kalbsleber. www.bagatelle-marrakech.com

Beats Burger

Irgendwann reicht's mit Tajine und Couscous und Minztee. Da passt dieses Burgerrestaurant im Norden der Souks, mit Schallplatten auf den Regalen und Burgern auf der Karte. Mit »Il Beatissima« kann man sich den richtigen culture clash gegeben: Rinder-Patties mit Parmesan, getrockneten Tomaten,

gerösteter Aubergine und Pesto, dazu Pommes und Knoblauchmayonnaise. Anders gesagt: Italien, aber als Burger, aber in Afrika, dazu 'ne Cola. Großartig. www.beatsburger.com

Dar Moha

TV-Auftritte, Radiosendungen, Kochbücher: Moha Fedal ist der wohl bekannteste Koch der Stadt. Gelernt hat er das Handwerk in der Schweiz, vor gut zwanzig Jahren ist er nach Marokko zurückgekehrt, um die Landesküche nach vorne zu bringen. Sein Restaurant befindet sich in einem Riad mit großem Innenhof, wo man am Pool zwischen Pflanzen speist. Mittags wird à la carte serviert, abends gibt es ein Menü für rund fünfzig Euro mit über einem Dutzend Vorspeisen, einer Tajine mit Couscous und Dessert. www.darmoha.ma

Fouquet's

Wie das gleichnamige Lokal in Paris gehört auch das gediegen-schummrige Restaurant des Hotels »Barrière Le Naoura« zum Portfolio des französischen Spitzenkochs Pierre Gagnaire. Die Küche aber leitet Issam Rhachi, der auf Wunsch auch ein französisch-orientalisches Überraschungsmenü zubereitet. An den Tischen sitzen viele Franzosen, das Angebot reicht von Meerspinne mit Yuzu-Mayonnaise über Hummerravioli bis zum klassischen Couscous Royal mit viel Fleisch und Gemüse. Zentrale Lage zwischen Medina und Gueliz. www.hotelsbarriere.com

L'ibzar

Trotz Erfolg hat Assia Kabous die Preise in ihrem zweistöckigen Restaurant in Gueliz kaum erhöht: Für unter dreißig Euro können sich die Gäste ein dreigängiges Menü zusammenstellen. Wir empfehlen voraus die vielfältigen marokkanischen Salate, dann eine der bestens zubereiteten Tajines und am Schluss die köstlichen kleinen Crème Brûlées, die mit Safran und Kardamom aromatisiert werden. www.libzar.com

Le Trou au Mur

Das gehobene Restaurant in einem alten Riad mit Dachterrasse nicht weit von der Medersa Ben Youssef liegt etwas versteckt, aber die Suche lohnt sich: Auf der Karte stehen auch marokkanische Gerichte, die man in vielen Touristenlokalen vergeblich sucht, zum Beispiel geschmortes Lamm aus dem eigenen Mechoui-Ofen, mit Oliven und Salzzitrone gefüllter Fisch oder Kutteln mit weißen Bohnen und Tomatensauce. Das kompetente Personal bringt hübsch angerichtete Teller und schenkt auch Wein aus.

www.letrouaumur.com

Mechoui-Gasse

In der schmalen Gasse, die nach ihrer Spezialität benannt ist, verkaufen mehrere einfache Lokale Mechoui, im Erdofen gegartes Lammfleisch. Im Angebot ist hier auch die für Marakesch typische Tanjia. Platzhirsch ist das Restaurant »Chez Lamine« der Familie N'Guyen, das sich über mehrere Etagen bis zum Dachbalkon erstreckt. Die Gasse schließt sich direkt an den Jemaa el Fna an, gehen Sie einfach am Nordende links am »Zeitoun Café« vorbei. »Chez Lamine« hat inzwischen auch zwei – moderne – Ableger in Gueliz (u. a. 26, Rue Ibn Aicha).

Mes'Lalla

Das in einem orientalisch-asiatischen Stil gestaltete Restaurant im Hotel »Mandarin Oriental« eignet sich gut für einen romantischen Abend. Die Preise sind hoch, die Qualität der Speisen auch. Das Publikum ist international,

die Karte zweigeteilt: Neben klassischer Bistro-Küche wie am Tisch zubereitetes Rindertatar werden libanesische und marokkanische Gerichte serviert. Neben Wein gibt es auch gute Tees, die Kräuter dafür kommen frisch aus dem Garten. Das Hotel liegt außerhalb des Zentrums und ist nur mit Auto oder Taxi zu erreichen.

www.mandarinoriental.com

Naranj

Die Auswahl in diesem puristisch eingerichteten Restaurant ist recht klein und dennoch vielfältiger als anderswo: Neben marokkanischen stehen auch libanesisch geprägte Levante-Hits wie Schawarma (mariniertes, in Fladenbrot eingewickeltes Rindfleisch) oder Hamshuka (Hummus mit Hackfleisch) auf der Karte.

www.naranj.ma

Nomad

Wer die hippen Seiten der Medina kennenlernen will, ist in dem ange sagten Restaurant goldrichtig. Über mehrere Etagen erstreckt sich das ehemalige Teppichgeschäft, bis hinauf zur großen Dachterrasse, wo die Gäste über die Dächer der Stadt und auf den Place des Épices blicken. Die »moderne marokkanische Küche« zeigt sich in Form von Gerichten wie einer Gazpacho mit Melone und Ingwer, Hähnchenschenkel mit Aprikosen und Datteln oder vegetarische Pastilla, eine süß-herzhafte Pastete mit andalusischen Wurzeln. Das Ambiente ist toll, die Zubereitung der Gerichte ordentlich.

www.nomadmarrakech.com

Palais Soleiman

Zur gehobenen marokkanischen Küche kommt in dem Restaurant am nördlichen Rand der Medina eine einzigartige Atmosphäre: Der Name trügt nicht, die Gäste speisen die marokkanischen oder internationalen Gerichte tatsächlich in einem arabisch-andalusisch gestalteten Palast. Egal ob Decken, Wände, Säulen oder Böden, alles ist reich verziert in den Salons dieses Restaurants – ein Traum für alle, die gute Küche schätzen und Opulenz lieben.

www.palais-soleiman.com

Plus 61

Das hell und minimalistisch gestaltete Restaurant in Gueliz bringt Abwechslung in die Gastrozene der Stadt: Ein australischer Koch sorgt in lockerem Ambiente für kreative, schmackhafte Saisongerichte, etwa frittierte Oliven mit Knusperhülle, selbst gebeizter Lachs mit Kohlrabi-Tomaten-Salat oder hausgemachte Ravioli mit Auberginen-Ricotta-Füllung.

www.plus61.com

Tiznit

Der Eingang ist etwas versteckt nahe der Mechoui-Gasse, aber das ist vielleicht ganz gut, damit das einfache Restaurant nicht von Touristen überrannt wird. In praktischer Nähe zum Jemaa el Fna bietet es eine Terrasse und authentische, preiswerte Gerichte, etwa Kaninchen-Tajine oder R'fissa, in Streifen geschnittene marokkanische Pfannkuchen mit Huhn.

www.facebook.com/Tiznit.restaurant

ERSTEIGERN SIE IHRE AUSZEIT ZUM BESTPREIS



Bis zu 50% Rabatt

ÖSTERREICH
HÜTTENDORF LADIZIUM

ORIGINALPREIS	MINIMALPREIS
3300 €	1650 €



Bis zu 50% Rabatt

SÜDTIROL
HOTEL IMPERIALART

ORIGINALPREIS	MINIMALPREIS
499 €	249 €



Bis zu 50% Rabatt

DEUTSCHLAND
TREE INN BAUMHAUSHOTEL

ORIGINALPREIS	MINIMALPREIS
605 €	301 €



klassik radio

AUSZEIT

DIE NEUE
KLASSIK RADIO AUSZEIT

- Spannende Rückwärtsauktionen
- Tägliche neue Angebote
- Mietbieten & beste Deals sichern

www.klassikradio.de/auszeit

Gerollt, genäht, gepresst

In vielen Ecken wirkt die Stadt wie eine einzige riesige Manufaktur, überall wird hier Hochwertiges von Hand hergestellt. Unsere Lieblingsstücke von Seife über Öl bis zum extravaganten Abendkleid



MAROKKOS AROMEN



Zum Sprühen

In den Flakons von »Héritage Berbère« stecken viele Aromen Nordafrikas. Man kann sich auch seinen eigenen Duft kreieren.

www.heritageberbere.com



Zum Waschen

Mit Gravur, Perlen und Lederband: Die gerollten Seifen von »L'Art du Bain« sind sehr dekorativ.

www.artdubain.fr



Als Raumduft

Jede Duftkerze von »Côté Bougie« ist handgemacht aus recyceltem Glas, Sojawachs und Baumwolldochten.

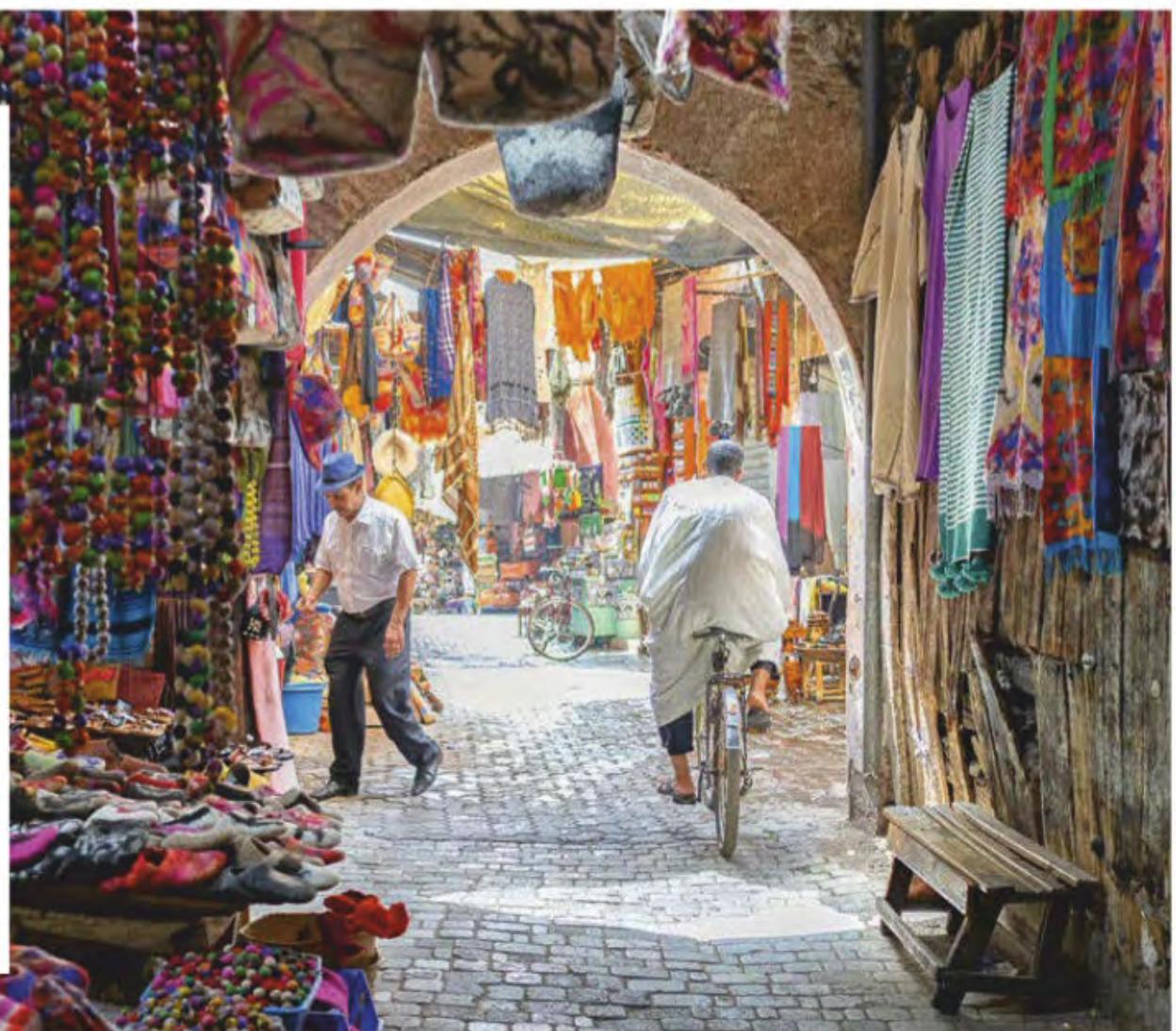
www.cotebougie.com

SOUKS

Marktreif in die Gassen

Die Souks von Marrakesch sind ein lautes, buntes Shopping-Paradies, vom Teller bis zur Tasche ist vieles vor Ort hergestellt. Teuer wird es dort nur, wenn man nicht feilscht. Zur Orientierung über Angebot und Preise bietet sich das »Ensemble Artisanal« an der Avenue Mohammed V an. Dort verkaufen die Händler zu vergleichsweise hohen Festpreisen.

www.facebook.com/ensembleartisanalmarrakech



WEISSES GOLD

Nur im Südwesten des Landes wachsen Arganien, aus deren Nüssen das exklusive, für Küche und Kosmetik beliebte Arganöl gewonnen wird. Gute Qualität bekommt man etwa bei »Arganino« in der Medina.

Souk Cherifa, Place des Épices, www.etsy.com/de/shop/Arganino

MODEDESIGN

Kleidsame Kunst

Wie Skulpturen wirken die Kleider, die Noureddine Amir in seinem Atelier im Viertel Gueliz entwirft. Jenseits aller Konventionen und Trends experimentiert der marokkanische Couturier mit Materialien wie Bast, Chiffon und Jute und sorgt damit auch international für Aufsehen. Seine eigenwilligen Kreationen entstehen ohne Entwurf – Mode aus dem Moment heraus.

www.noureddineamir.com



Mit Seide, Metall und sehr viel Fantasie: ein typischer Entwurf Noureddine Amirs



STADTPLANUNG

Im Orient des Westens

TEXT FRANZ LENZE

Ab 1913 baut Frankreichs Kolonialregierung vor den Toren Marrakeschs eine neue Stadt. Gueliz ist der Gegenentwurf zur traditionellen Medina – ein Ort der Villen, Kinos und Luxushotels. Und bis heute das beliebteste Ausgehviertel



Staubige Straßen, Palmen und flache Häuser: Gueliz wird auf dem Gelände eines alten Militärlagers errichtet, ein modernes Viertel für den Lebensstil der Europäer – mit hübschen Art-déco-Brasserieen wie dem »Bagatelle«

Verhältnisse« wollen sie schaffen, so steht es in ihrem »Vertrag von Fez«. Das Land soll allumfassend reformiert werden, seine Verwaltung, Wirtschaft, Justiz, das Schulwesen. Frankreichs Abgesandter Hubert Lyautey, ab sofort »Generalresident Marokkos«, träumt sogar vom Bau neuer Städte, die sich an die uralten Medinas von Casablanca, Rabat oder Marrakesch schmiegen. Eine Stadt für die Franzosen, für ihre Beamten und Soldaten, für die Touristen, entworfen nach den Grundsätzen moderner Bauweisen – ein Gegenentwurf zu den traditionellen arabischen Vierteln. Außerdem hat Lyauteys Idee einen militärischen Hintergedanken: Sollten je Unruhen das Land erschüttern und Aufstände losbrechen, wäre sein Konstrukt der zwei getrennten Städte leichter zu kontrollieren.

Für seinen Plan holt er im April 1914 Henri Prost nach Marrakesch. Prost ist Architekt, ein Körner seines Fachs: 1902 hat er, gerade 28 Jahre alt, den »Grand Prix du Rome« gewonnen, den Ritterschlag für Architekten, seine Ideen zur Neugestaltung von Antwerpen und Istanbul gelten als legendär.

Prost wird Marokkos oberster Stadtplaner. Rasch entwirft er einen neuen Ort neben dem alten Marrakesch. Sein erster Gedanke: Klarheit! Er zeichnet Alleen und Plätze, Häuser, die nicht höher als drei Stockwerke wachsen, maximal 18 Meter hoch, damit sie den Blick auf die schroffen Berge des Atlasgebirges nicht verstellen. Und schon gar nicht soll das neue Viertel Marrakeschs Wahrzeichen in den Schatten stellen: die Koutoubia-Moschee am Rande der Medina, Mitte des 12. Jahrhunderts erbaut, deren berühmtes Minarett 77 Meter in die Höhe ragt. Seine Planung wirkt nüchtern, fast streng, sie ist frei von Schnörkeln und Elementen orientalischer Architektur. Prost nennt das »von arabischen Extravaganzen bereinigte Werke«. Im Nordwesten von Marrakesch, auf dem Gelände eines alten Militärlagers, plant er das Herzstück seiner neuen Stadt: einen mit großen Palmen bewachsenen Platz, von dem aus sich die Alleen und Straßen wie dicke Sonnenstrahlen ausbreiten.

Wer Marrakesch von Süden her durchschreitet und den Jemaa el Fna irgendwann rechts liegen lässt, diesen lauten, aufgeregten Platz voller Musiker und Händler, wer dann beherzt der Avenue Moham-

med V. folgt oder dem Boulevard Yarmouk, blickt bald auf schwungvolle Fassaden flacher Häuser, die im Licht der Sonne rot aufleuchten. Bei ihrem Anblick verblassen ganz langsam die Erinnerungen an das Labyrinth der uralten Medina, an ihre Gassen, ihre krummen Hauswände und niedrigen Rundbögen, dieses perfekte Vexierbild eines bunten und gewürzgeschwängerten Orients. Hier beginnt Gueliz, das moderne Viertel. Gegründet als eigene Stadt vor den Toren Marrakeschs – vor mehr als 100 Jahren.

Es ist der 30. März 1912, als Frankreich seine Interessen in Nordafrika zementiert und Marokko zum Protektorat erklärt. Anders als Algerien jedoch, der leidende Nachbar im Osten, wird Marokko nie eine Kolonie: Der Sultan bleibt Oberhaupt seines Volkes, vor allem dessen religiöse Instanz. Trotzdem hat er keinen Einfluss mehr auf die Außenpolitik, die Wirtschaft oder Finanzen seines Reichs. Marokkos Sultan ist eine Marionette von Frankreichs Gnaden. Und die Franzosen haben große Pläne. »Neue



Schon in den 1920er Jahren breiten sich die Alleen vom »Platz des 16. November« wie Sonnenstrahlen aus. Dazwischen: Häuser mit klaren Formen und geschwungenen Treppen

Die mächtigen Palmen von einst sind verschwunden, heute ist der Place du 16. Novembre, wo Gueliz seinen Anfang nahm, von hohen Gebäuden umrundet, darunter dem Postamt, errichtet in den 1960er Jahren. In der Ferne, leicht rechts von der schnurgeraden Avenue Mohammed V., der riesigen Verbindungstrasse zur Medina, erahnt man den viereckigen Glockenturm der »Église des Saints-Martyrs«, die Kirche der heiligen Märtyrer, 1928 erbaut. Bis zu 3000 Bücher beherbergt die Bibliothek des Baus, den die Franzosen hochziehen.

Auch der Vorgänger, eine 1919 errichtete Kapelle in der heutigen Rue el Hassan Ben M'Barek, existiert noch, allerdings entweiht und nicht mehr zugänglich. Die stolze, sogar schon 1917 erbaute »Villa Bel Air« hingegen, ein architektonisches Schmuckstück mit vierseitigem Dach und schmalen Säulen vor den hohen Fenstern, wurde kürzlich abgerissen. Und so ist das kleine Gotteshaus nicht nur eines der ersten Gebäude in Gueliz, sondern auch eines der letzten aus der Zeit, das noch existiert.

Zu Beginn der 1920er Jahre entstehen auf der weiten, leeren Fläche um die ersten Bauten mehr und mehr Herrenhäuser, neue Straßen ziehen sich durchs Viertel, 1923 wird sogar ein Bahnhof eröffnet. Daneben dehnt sich bald ein Industriegebiet mit einer Zement- und Seifenfabrik aus, einer Ölmühle und zwei Keltereien für den Wein der

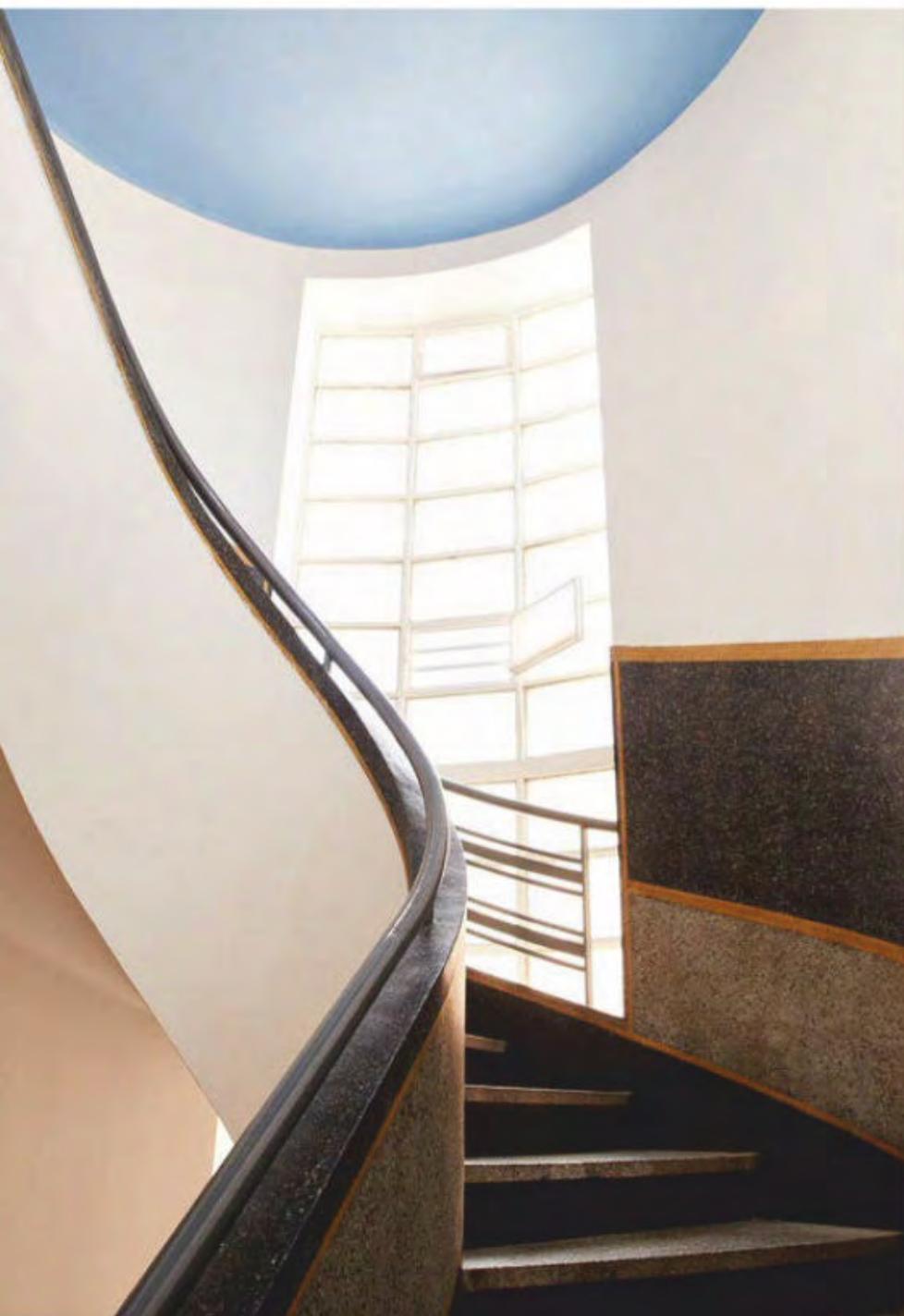


Franzosen. Und Gueliz wächst weiter. So entwickelt sich in den 1940er Jahren des Protektorats jenseits der Medina eine französische Stadt, in der 1950 schon fast 13 000 Menschen wohnen. Und längst ist in seiner Nähe noch ein weiterer Ortsteil entstanden: Hivernage, ein Villenviertel. 1952 eröffnet hier das erste Casino Marrakeschs.

Es ist die Politik, die den Aufschwung beendet. Seit 1944 flammen wieder und wieder Unruhen im Land auf. Marokkos Unabhängigkeitspartei »Istiqlal« fordert ein Ende des Protektorats. Und Sultan Mohammed V., der 16. Monarch der Alawiden-Dynastie, schließt sich der Freiheitsbewegung an. Für die Franzosen ist das ein Affront. Im August 1953 setzen sie den widerspenstigen Monarchen ab und deportieren ihn ins Exil, zuerst nach Korsika, später nach Madagaskar.

Doch die Proteste ebben nicht ab. Die Marokkaner wollen ihren Sultan zurück, sie wollen wieder die Oberhoheit über ihr eigenes Land. Bewaffnete Zusammenstöße und Bombenattentate häufen sich. Frankreich, schon in Algerien in einen aussichtslosen, blutigen Krieg verstrickt, verliert langsam die Kontrolle über sein Protektorat. Am 16. November 1955 kehrt, umjubelt von Zehntausenden, Mohammed V. nach Marokko zurück. Ein Jahr später ziehen die Franzosen ab.

Nur drei Etagen dürfen die Häuser hoch sein, damit sie den Blick aufs Gebirge nicht verstellen



Die Globalisierung zieht ein: Französische Villen werden durch geschichtsbefreite Häuser ersetzt

milie Collomb, ein Stück Tradition im Viertel. Das »Bagatelle« wirkt wie eine alte Pariser Brasserie. An den Wänden hängen Fotos, die den Wandel von Gueliz zeigen, und über dem Speisesaal wölbt sich eine mit Schnörkeln verzierte Art-déco-Glaskuppel, die aussieht, als wäre sie so alt wie das Viertel selbst. Allerdings, verrät sein Besitzer, ist die Kuppel, gefertigt in Casablanca, neu.

Heute ist Gueliz ein modernes Ausgehviertel für ein internationales Publikum. Die Globalisierung ist eingezogen. Zwar haben auch die Marokkaner das Viertel wieder für sich entdeckt und viele Franzosen immer noch ihr Feriendomizil hier aufgeschlagen. Doch zuvorderst dringen Investoren aus aller Welt ein, kaufen Grundstücke, lassen die alten Villen abreißen und setzen neue, geschichtsbefreite Häuser darauf.

Der »Marché Central«, der alte Stadtmarkt aus den 1920er Jahren mit seinen Blumenläden, Töpfereien, den Gemüsehändlern und der Pferdemetzgerei, ist ein starkes Symbol für die Identität des Viertels. Dennoch wird er auf Anordnung der Stadtverwaltung geschlossen und nur wenig später abgerissen.

Seit 2014 thront nun ein großer Kasten an der Stelle des »Marché Central«, der die Idee vom Paradies lediglich noch im Namen trägt: das »Carré Eden«, ein Einkaufszentrum mit rund 60 Geschäften, einem Food Court und einem Luxus-Hotel. Fast scheint es, als sei beschlossen worden, die alten französischen Elemente von Gueliz verschwinden zu lassen. Zu dieser These passt ganz gut das zweistöckige Schnellrestaurant ein paar Meter weiter: Im Licht der Sonne strahlt sein großes, gelbes, geschwungenes M. Das mustergültige Abbild der Globalisierung. ■

Und Gueliz? Was passiert mit dem Viertel, nun, da das Protektorat beendet ist? Gueliz wird beinahe zu einer Geisterstadt. Geschäfte schließen, Cafés, Restaurants und Kinos. Auch, weil die Marokkaner es meiden. Für sie ist Gueliz ein Ort, an dem sie arbeiten. Ein Luxusviertel, das für viele zu teuer ist, um dort zu wohnen. 1964 leben hier nur noch 3687 Menschen. Dafür kommen jetzt die Touristen: Mitte der 1960er Jahre sind es fast 30000 Besucher, die meisten von ihnen Franzosen, vier Jahre später schon dreimal so viele.

Dennoch zieht nicht überall wieder Leben ein. Wie in der Rue Yougoslavie: An einer Straßenecke befindet sich die rotschimmernde Ruine des Hotels »Koutoubia«, Anfang der 1930er Jahre gebaut, eine der ersten Luxusherbergen in Gueliz. Nach einem Brand vor knapp 20 Jahren wird es nie wieder eröffnet. Vom ehemaligen Glanz sind heute bloß noch die Mauern und der verblasende Schriftzug über dem ehemaligen Eingang zu sehen. Würde man über die graffitibesprühte Mauer klettern, die das Steingerippe umgibt, könnte man an manchen Wänden noch die Reste ihrer reich verzierten Fliesen bewundern.

Von hier aus sind es nur ein paar Meter zum »Bagatelle«. Seit drei Generationen ist das Gasthaus im Besitz der Fa-

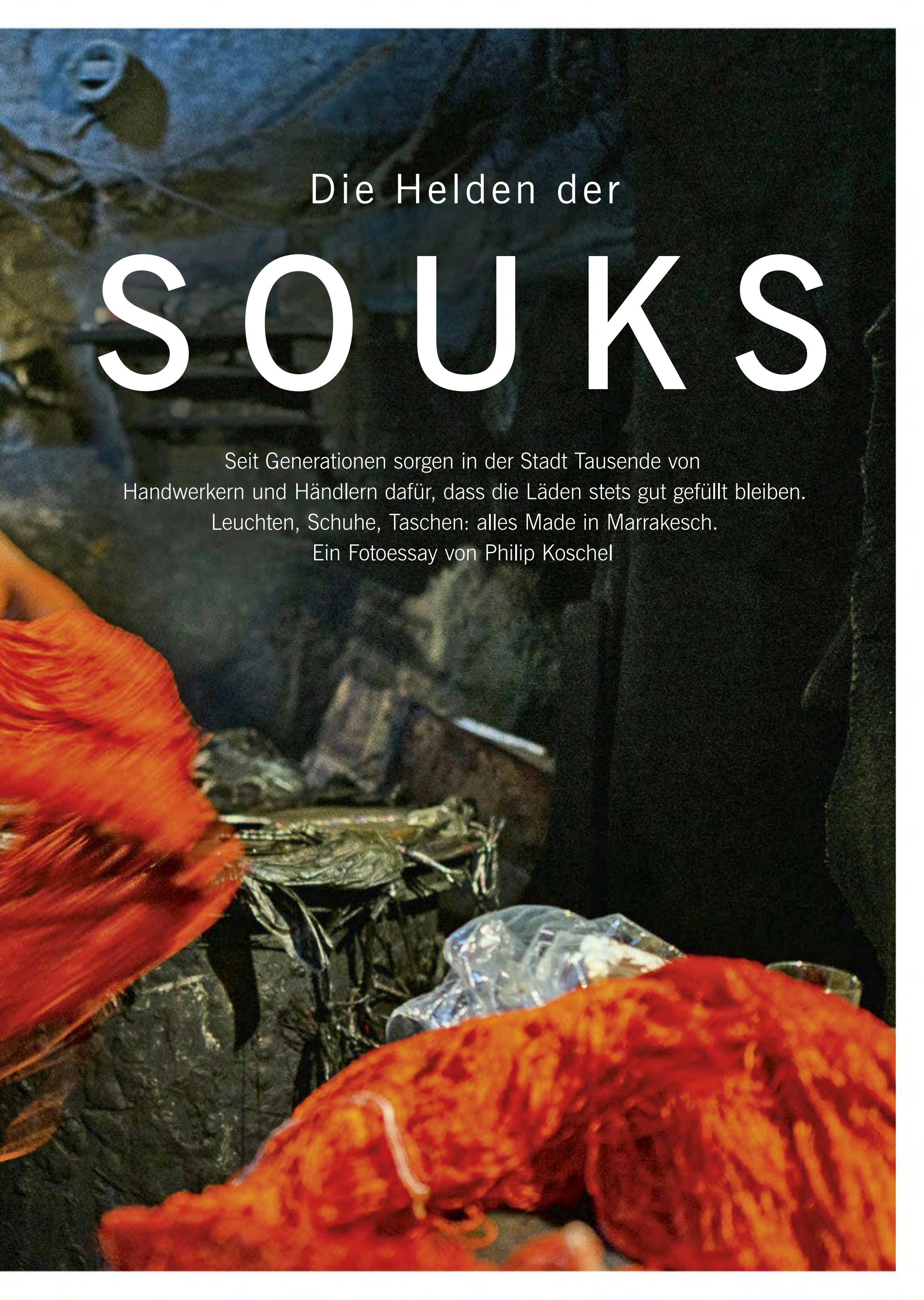


Franz Lenze beeindruckte in Gueliz das französische Erbe Marrakeschs – vor allem der Jnane el Harti, die Gartenoase mit ihren Wasserspielen inmitten der Stadt.



Der Färber

Leuchtend rot ist das Garn, das der 56-jährige Boujemaa gerade mit Klatschmohn gefärbt und mit Alaunstein fixiert hat. Auch sonst verwendet er Pflanzen: Minze für Grün, Henna für Braun, Kurkuma für Gelb. Die Wolle und Seide lässt er draußen an der Sonne trocknen und schickt sie dann in Berberdörfer, wo daraus Teppiche geknüpft werden.



Die Helden der

SOUKS

Seit Generationen sorgen in der Stadt Tausende von Handwerkern und Händlern dafür, dass die Läden stets gut gefüllt bleiben. Leuchten, Schuhe, Taschen: alles Made in Marrakesch.
Ein Fotoessay von Philip Koschel

Der Drechsler

Drechsler arbeiten an der Werkbank. Aber in den Souks gibt es auch einige mit großer Fußfertigkeit, die ihre Werkstücke durch einen Stab mit Kordel per

Hand zum Drehen bringen – und dann mit dem Drechseisen per Fuß in die gewünschte Form.

Wenn's läuft, entstehen dann aus Holz sogar Schachfiguren.



Der Löter

Eine undichte Teekanne? Kein Problem. Mohammed Miilwa macht sie heil. Der 65-Jährige gehört noch zu den Lötern, die in den Souks beschädigte Gegenstände aus Metall reparieren. Er verwendet keinen Lötkolben, um das Lot zu schmelzen, sondern ein an einem Stab befestigtes Eisenstück, das mit einer Gasflamme erhitzt wird.





Der Schuster

Abdelfattah Achnid ist ein Paar-Berater. Er benutzt jeden Winkel des Ladens, um Ware zu präsentieren. Als ältester Sohn hat er die Aufgabe, das Geschäft seines Vaters weiterzuführen – also verkauft er Sandalen und Babouches. Die Lederpantoffeln lassen sich einfach an- und ausziehen und sind daher beliebt. Es gibt zwei Stile: Die arabische Variante ist spitz zulaufend, die Berber-Babouches sind vorne rund.





Der Gerber

Schon als Kind hat Ssi Abdellah Leder hergestellt, jetzt ist er einer der ältesten Gerber der Stadt. Seit dem 11. Jahrhundert hat sich an dem harten Arbeitsalltag im Gerberviertel der Stadt kaum etwas verändert: Die Tierhäute werden von Fell und restlichem Fett gesäubert, mit einer Mischung aus Kalk, Wasser, Taubendreck, Kuhurin und Mimosen-Pflanzen zu haltbarem Leder verarbeitet, gefärbt und zum Schluss getrocknet.



Der Näher

Der 30-jährige Mohammed fertigt in seiner kleinen Werkstatt aus dem Leder der Gerber Rucksäcke, Taschen, Gürtel und weitere Produkte. Die Muster, die er verwendet, sind nicht immer gleich: Wie die meisten seiner Kollegen kriegt er die Aufträge von den Händlern in den Souks – und die reagieren auf die Wünsche der Kunden, zu denen auch Großabnehmer in aller Welt gehören.

Der Schlosser



Mustafa lässt mit dem Winkelschleifer die Funken sprühen. Der 35-jährige Marokkaner arbeitet leidenschaftlich gerne mit Metall und hat von seinen Freunden gelernt, wie man daraus Gitter, Türen und Schlosser schweißt. Einen viel feineren Umgang mit Metall verlangen Laternen. Die filigranen Muster, durch die das Licht scheint, werden in Kleinarbeit in Stifte gestanzt.

Der Verkäufer

Mohamed Edken strahlt mit seinen Lampen um die Wette. Die meisten Schirme fertigt sein Vater aus Blech- oder Messingplatten. Das verlangt Konzentration und Ausdauer und ist nichts für Mohamed. Der 24-Jährige liebt es eher, seine Kunden kunstvoll zum Kauf zu überreden.



Wer von Marrakesch in den Atlas fährt, erlebt erhebende Szenen. Vor der Windschutzscheibe bauen sich die Berge auf, erscheinen Kasbahs und Oasen. Und dann nimmt der Kulissenzauber sogar Hollywood-Format an

TEXT MARC BIELEFELD FOTOS PHILIP KOSCHEL



M

Marrakesch wirkt im August, als hätte man die Stadt auf eine Herdplatte montiert: Auf der flachen Haouz-Ebene herrschen über 40 Grad im Schatten. Müde schleichen die Esel, schlaftrig taumeln die Menschen, selbst die Autos scheinen zu kriechen. Linderung verschafft jetzt nur noch die Fahrt in höhere Lagen.

Die Klimaanlage im Jeep Renegade rauscht, ich verlasse die Rote Stadt nach Südosten. Viele nehmen diese Route, fahren in Bussen bis Ouarzazate, preschen weiter in Richtung Ksar Mhamid, wo die Sanddünen der Sahara beginnen. Ich aber will mir die Ausläufer des Hohen Atlas anschauen, mich in den Bergen der Berber treiben lassen und ein wenig Kühle atmen.

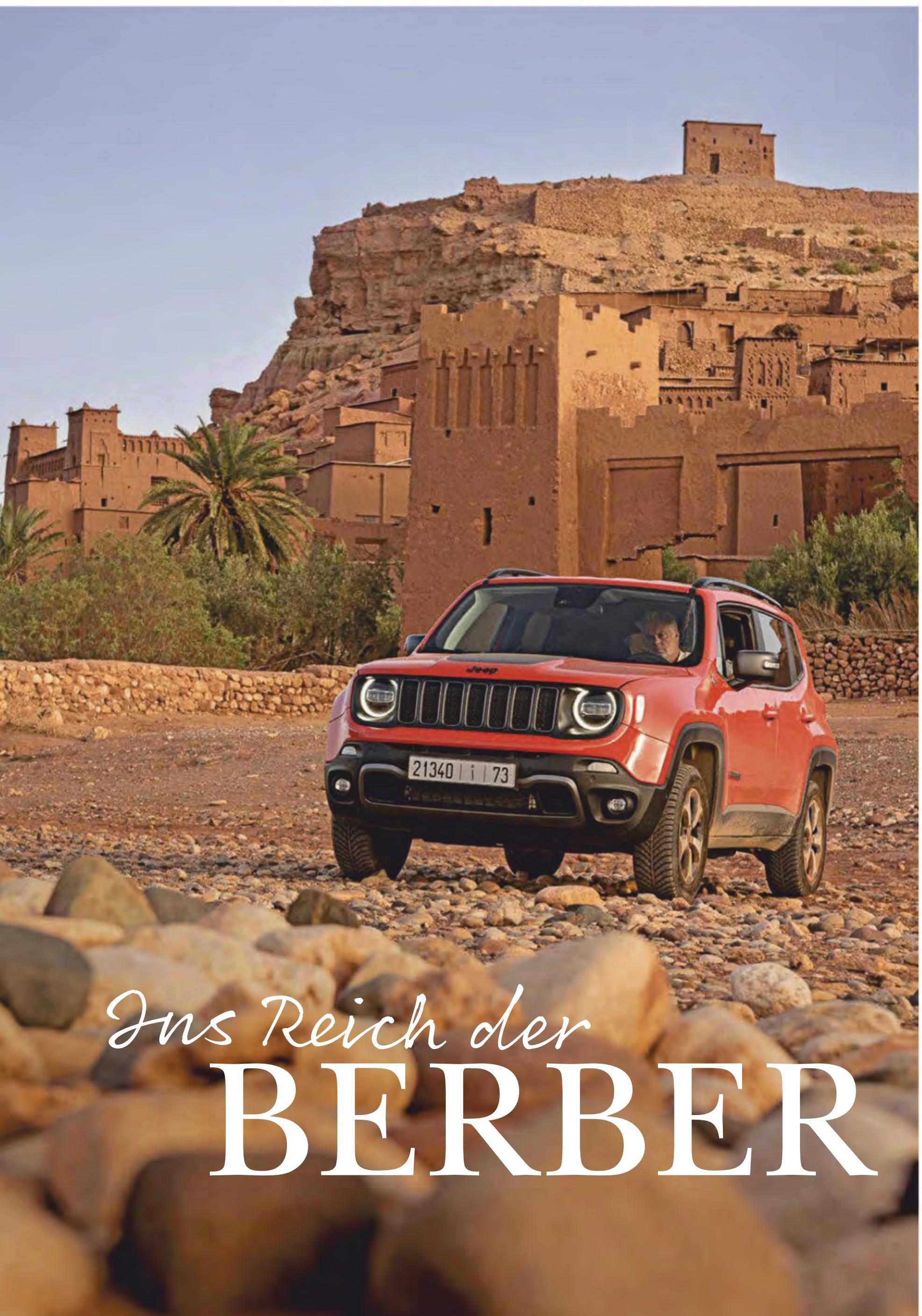
Bei Ait Ourir schießen die ersten Hügel aus dem flachen Land, vor der Windschutzscheibe bauen sich die Berge auf. Schon geht es die Hänge hinauf, das Land wird steiniger, steiler, höher. Hier und da liegen kleine Oasen und Plantagen in den ausgetrockneten Flusstäler. Die Bauern bauen dort Mais an, Tomaten, Salat. Eine alte Frau mit einem Sack Gemüse über der Schulter

schleppt sich durch den heißen Wind einen Pfad hoch. Verhüllt, am Stock, eine Figur wie aus den Tiefen des Koran.

Ich fahre durch kleine Dörfer an der Straße, Taddart, Imouzzer Tichka. Gehäutete Lämmer hängen vor den Restaurants, die Männer trinken Tee, während zu ihren nackten Füßen bis zum Hals beladene Trucks vorbeirauschen. Draußen: noch immer über 30 Grad.

Weiter im Süden biegt eine steile Piste gen Osten ab. Emsig arbeitet sich der Jeep durch die Berge der Halbwüste, hier und da wachsen Palmen und Zedern. Abseits der Straße steuere ich den Geländewagen durch eine Senke. Ein Hirte treibt seine Ziegenherde durch die Ödnis, er spricht Französisch und sagt, dass das Wasser immer rarer wird. »Seit Mai hatten wir keinen Regen mehr«, erzählt er. »Dies ist der erste Sommer, in dem mehrere Flüsse überhaupt kein Wasser mehr führen.« Die Ziegen aber finden noch immer Gras, weil der Atlas ein genialer Speicher ist. Im Winter liegt hier oben überall dicker Schnee, der die porösen Böden mit Wasser tränkt. So grünt diese rostrote Marswelt stellenweise sogar im Sommer. Sprachlos aber

Eine Jeep-Tour vom quirligen Marrakesch südwärts über den Hohen Atlas führt in eine ursprüngliche Landschaft. Die Menschen schützen sich mit Tüchern vor der Sonne, welche die Lehmmauern der Kasbah von Ait Ben Haddou (rechts) leuchten lässt. Über ein Jahrtausend reicht die Geschichte des befestigten Dorfes zurück



Ins Reich der
BERBER



Die monumentale Landschaft um Ouarzazate dient oft als Filmkulisse. Was in der echten Welt fehlt, bauen die Profis im Studio nach – egal, ob buddhistischer Tempel oder ägyptischer Palast

macht mich ein anderes Phänomen: der gute Hirte selbst, der lange Jeans trägt, Socken, feste Schuhe, eine Trainingsjacke über dem T-Shirt und eine Wollmütze auf dem Kopf. Wie macht der das? Warum schmilzt er nicht? Draußen herrscht gefühlte Mikrowelle.

Gottlob führt die Straße noch höher, klettert auf über 2000 Meter, und beim Aussteigen in Telouet umgarnt mich endlich milder Frühling. Verstaubt döst das Berberdorf unter den Gipfeln, die Straßencafés sind leidlich besucht, und auf dem Marktplatz bauen die Bauern am Nachmittag ihre Stände ab. Zermatschte Tomaten liegen herum, zertrampelte Feigen und Melonen. Die Reste sind für die Lastesel, die bis heute einen großen Teil des Obsts und Gemüses aus den Bergen und Tälern heranschleppen.

An einem der Stände lehnt Aissa Almoudhik, 39, geboren in Telouet. Seit fünf Generationen lebt seine Berberfamilie in dieser Gegend, doch Aissa verdient sein Geld heute nicht mehr mit Teppichen, Ziegen, Wolle, Milch, sondern mit Touren durch seinen Ort. Er spricht gut Englisch, gut Französisch. Doch die Touristen sind rar hier oben. Die meisten Busse kacheln weiter südlich durch, und die Enduro-Fahrer trinken höchstens eine schnelle Cola, bevor sie auf den Bergstraßen gen Sahara verschwinden.

Dabei hat Telouet viel zu erzählen. Aissa führt mich an den Rand seines Dorfes, zeigt mir die alten Lehmhäuser, die schief und zerbröckelt auf der blanken Erde stehen. Hier lebte einst die jüdische Gemeinde, betrieb Handel, verkaufte Salz und Gold, bis die Juden zum Ende der Kolonialzeit in den 1960er Jahren nach Israel zogen. Um die Ecke stehen die noch viel älteren, viel kleineren Hütten der einstigen Sklaven. Aus dem Senegal, aus Mali und Gambia waren sie hierher verschleppt worden.

Ich sehe die schummrigen Kasernen, aus denen das blanke Stroh schaut. Die nackten Wände, die dunklen Tröge und Feuerstellen. Araber, Schwarzafrikaner, Berber und Juden lebten hier einst zusammen, prägten diese Ecke am Fuße der großen Berge. Heute spazieren Aissa und ich ganz allein durch diesen verlassenen Schauspielplatz der Geschichte.

Dann stehen wir vor der Kasbah von Telouet, einer der vielen alten Festungen des Maghreb mit Häusern und Türmen aus Lehm, die ineinander greifen. Verschachtelte Gassen und Treppen führen durch diese tonfarbenen Trutzdörfer, in denen die Provinzherrscher residierten.

In dieser Kasbah lebte einst ein außergewöhnlicher Monsieur, Thami el Glaoui, der Pascha von Marrakesch. Märchenhaft ist seine Geschichte, weniger fabelhaft sein Walten. Als Neugeborener wurde er 1870 auf den Treppen einer großen Moschee gefunden. Mit Brutalität und Streitlust stieg er später zum Führer des Berberclans der Glaoua auf. Bald verbrüderte er sich mit der französischen Kolonialmacht, attackierte sogar den eigenen Sultan Mohammed V. Dafür bekam er Macht, bekam halb Südmarokko geschenkt. Ein Stiefelputzer der Kolonialherren, der viele Kasbahs ausbauen ließ. Auch jene von Telouet, deren erste Mauern sich bereits 1742 erhoben hatten.

Wunderbar kühl ist es drinnen. Durch die offenen Fenster fallen die Schatten auf die alten Bäder und Marmorböden, auf all die Mosaiken, Intarsien und Säulen. Dass die marokkanische Regierung diesen Palast nur halbherzig bewahrt, ist schade, aber verständlich. Der Renegat Pascha el Glaoui ist ihnen noch heute ein Dorn im Auge. Und so steht die alte Kasbah von Telouet schon leicht zerbröselt in der Zeit.

Abends im Dorf herrscht bereits schwarze Nacht, als unter Sternen geheiratet wird. Die Ferien sind bald zu Ende. Die Frau wird jetzt an den Mann vergeben, ihr Leben neu geordnet. Die alten Musiker legen ihre Tamburine neben das Feuer, damit das Fell sich spannt. Dann, um Mitternacht, wird die Braut herangetragen und in das Zimmer der ersten Nacht gelegt. Die alten Frauen singen, die Kinder tanzen. Noch die halbe Nacht tönen die Trommeln und Gesänge über Telouet.

Am Morgen sage ich Aissa adieu, bye-bye, ihr Berber. Ich will in den Jeep Renegade und fah-

1 | Drei Kamele am Rand der Straße nach Ait Ben Haddou. Der Besitzer wartet auf Touristen, die seine Tiere für einen Ritt buchen

2 | Alles Kulisse: Der Säulengang in den Atlas Film Studios in Ouarzazate wurde für einen »Asterix und Obelix«-Film gebaut

3 | Warme Klänge: Damit die Felle straff werden, erwärmt ein Musiker die Tamburine am Feuer

4+5 | Bauern bieten in Telouet ihre Ernte an, Händler verkaufen Mineralien und Fossilien



2 3
4 5





Eine Festung erinnert in Telouet an die Macht der Glaoua. Während des Protektorats herrschte der Berberclan über weite Teile Südmorokkos – auch, weil er sich mit den Franzosen verbrüderte

ren, weiter nach Südosten zu den nächsten Wundern. Es geht hinab, über Kurven scharf am Abgrund der Schluchten vorbei. Ich schicke ein Stoßgebet gen Himmel. Jahrtausende waren sie hier auf Kamelen, Eseln und womöglich sogar zu Fuß unterwegs. Ich sitze derweil in einem vierradgetriebenen Fahrzeug mit Differentialsperre, AC und Touchscreen. Ein Blick genügt, um den Göttern der Technik zu huldigen. Die Temperaturanzeige draußen vermeldet erneut: 44 Grad.

Nach einer wohltemperierten Fahrt schwebt ich in Ait Ben Haddou ein, einer Stadt auf der Route der Kasbahs und Oasendorfer. Vor 1000 Jahren schon zogen hier die Karawinen auf dem Weg nach Timbuktu vorbei. Ein paar Unterkünfte gibt es heute, ein, zwei Teppichhändler, am Ortsausgang warten drei einsam festgebundene Kamele im Wüstensand darauf, für ein paar Dirham geritten zu werden.

Abends sitzt mir, umgeben von Kissen, Kerzen und Berberteppichen, ein schlanker, hochgewachsener Mann gegenüber. Andreas Reinhartz, geboren 1959, ein Österreicher mit deutschem Pass, der eine Djellaba trägt und eine Kufija auf dem Haupt, der die Berbersprache Taschelhit perfekt spricht und mit seiner marokkanischen Frau und den Kindern seit 2001 in diesem Dorf lebt. Reinhartz hat es vom Fernfahrer zum Wüstensohn geschafft.

Früher war er Hippie, fuhr Lastwagen zwischen Wien und Bagdad, landete in Indien und bald als Reiseführer in arabischen Ländern. In Marokko heiratete er und blieb. Heute betreibt er mit seiner Frau ein Gasthaus am Rand der Wüste. Was ihn hier hält? Das Leben abseits der westlichen Hatz, sagt er. Das Klima, die glasklare Luft in den Wintern, die gastfreundlichen Menschen. Und der Respekt vor den Berbern: »Welchen Drang nach Freiheit muss ein Volk verspüren, um in dieser kargen Welt zu siedeln und zu überleben? Hier, wo sogar die Flüsse aus Salzwasser sind.« Es dürfte keinen anderen auf dem Planeten geben, der die Kunst beherrscht, so deutsch zu sein, so österreichisch und in einem Zuge auch so marokkanisch. Wir plaudern lange, bei Couscous und Tee, während draußen die Katzen und Hunde streunen.

Auf der Weiterfahrt hat bald ein ganz anderer Zauber seine Spuren hinterlassen. Am Eingang zu Ouarzazate ragt auf einmal eine riesige Filmklappe empor. Kurz darauf taucht Jerusalem in der Wüste auf, flankiert von ägyptischen Tempeln, römischen Katapulten und einem Düsenjäger. Ich sehe Streitwagen, Militärtrucks, ein Bildnis von Robert De Niro, knallrote Sportwagen und rosafarbene Sphinxfiguren. Vor einem Tor steht: Atlas Film Studios.

Was irre klingt, ist wahr: Hollywood goes Marokko, Traumfabrik in Sahara-Nähe. Das flache, braune Land um Ouarzazate ist immer wieder zur Filmkulisse geworden. Studios sind hier entstanden, Szenen für Dutzende Serien und Filme in dieser Gegend gedreht worden: »Lawrence von Arabien«, »Die Mumie«, »Babel«, »Game of Thrones«, »Prison Break«, die Liste nimmt kein Ende. Am längsten mischte das Team von »Gladiator« den Ort auf: Neun Monate lang drehte Ridley Scott hier weite Teile seines Römer-Epos. Die Besucher des Atlas Film Studios spazieren mitten durch die Filmsets. Das Römerdorf aus »Gladiator«, der Palast aus »Asterix & Obelix: Mission Kleopatra« – alles steht noch. Sogar Teile der nahen Kasbahs sind filmreif erweitert worden: durch Türme und Tore aus Plastik und Pappmaché. Im Hotel nebenan stehen Büsten von Marilyn Monroe und Frank Sinatra, Michael Douglas hat ein Foto signiert. In diesen Tagen im späten August aber sind es keine Statisten, die durch die heißen Straßen der Wüstenstadt laufen, die Fahnen schwingen und unter Trommeln gefeiert werden. Ich parke den Jeep am Wegesrand, sehe die Szenen eines ganz realen Spektakels. Die Pilger kommen gerade vom Haddsch zurück, beenden ihre Reise aus Saudi-Arabien und tragen ein Hauch Mekka ins Outback von Marokko. Noch am Abend dröhnen die Trommeln, mischen sich mit dem Gesang des Muezzin. Es ist der Soundtrack der Wüste. Älter als alle Bilder und allemal unsterblicher als die Helden aus Amerika. ■

Die Berge im Blick:
MERIAN-Autor
Marc Bielefeld genießt
die kühlen Räume
in der Festung von
Telouet. Der vierrad-
getriebene Jeep
Renegade meistert
mühelos die
»Dirt Road« (r.)



MERIAN | ÜBER DEN ATLAS

Von Marrakesch geht die Fahrt auf der N9 über Ait Ourir und Toufliht nach Osten, dann weiter nach Süden hoch ins Atlasgebirge. Kurz vor Aguelmouss biegt eine steile Serpentine nach unten ab auf die P1506 nach Telouet. Über Ait Ben Haddou führt die beschriebene Strecke wieder zurück zur N9 und weiter bis Ouarzazate.

SEHENSWERT

In der **Kasbah von Telouet** residierte einst der Pascha von Marrakesch. Mit Führer kann man die alte Festung besichtigen. Höhepunkt ist der alte Versammlungssaal mit Mosaiken und Intarsien. Eine der schönsten Festungen steht in **Ait Ben Haddou**, das seit 1987 bei der UNESCO als Weltkulturerbe gelistet ist. Die Lehmbauweise ist typisch für die Architektur Südmorokkos und gut erhalten. Für ein paar Dirham

öffnen einige Bewohner ihre Tore – Gäste können dann sehen, wie sie im Labyrinth der Gassen heute leben. Das große Portal am Fuße der Kasbah ist eine Kulisse für die Serie »Game of Thrones«. **Ouarzazate** ist bekannt für die vielen Filme, die hier gedreht wurden. Die CLA Studios und die Atlas Film Studios kann man besuchen, um durch Attrappen und Kulissen zu schlendern. Noch mehr Stoff für Filmfans liefert das Musée du Cinéma an der Avenue Mohammed V.

ÜBER NACHT

Auberge Tiguami Khadija

Der gebürtige Österreicher Andreas Reinhartz führt mit seiner marokkanischen Frau direkt in Ait Ben Haddou ein schönes Gasthaus. Es ist traditionell aus Lehm gebaut, die gemütlichen Zimmer liegen alle zum offenen

Innenhof. Der Chef gibt viele Tipps, seine Frau spricht ebenfalls deutsch und bereitet köstliches Essen zu. www.aubergekhadija.com

Oscar Hôtel

Das Hotel befindet sich direkt bei den Atlas Film Studios in Ouarzazate. Oscarreif ist es noch lange nicht, aber mit Pool, Restaurant und klimatisierten Räumen eine der besseren Unterkünfte im Ort, mit Filmrollen im Foyer. www.facebook.com/oscar.hotelouarzazate

Tizi Maison d'Hôtes

Kleines, familiär geführtes Haus in Telouet. Die fünf marokkanisch eingerichteten Zimmer mit Bad sind einfach, aber sauber. Schöner Blick auf die nahen Berge, in der Lounge werden schmackhafte Gerichte serviert. www.tizi-maison-d-ha-tes-ma.book.direct

JENSEITS VON MARRAKESCH

In die Stille der Wüste, auf den höchsten Berg Nordafrikas oder mit dem Fahrrad durch die Palmen: fünf Ausflüge für besondere Erlebnisse außerhalb der Stadt



TEXTE BURKHARD MARIA ZIMMERMANN UND CHRISTIANE NEUBAUER

Sternstunde: »La Pause«
bietet Hütten und Zelte
mitten in der Agafay-Wüste

Wüste

VERZICHT IST WAHRER LUXUS

Die Agafay-Wüste liegt etwa 40 Kilometer südwestlich von Marrakesch, eine hügelige, karge Landschaft aus feinen Kieseln, die je nach Sonnenstand gelb, bräunlich oder in einem warmen Rot leuchten. Mehrere Anbieter haben hier ihre Zelte aufgeschlagen. Zu den beliebtesten gehören das besonders elegante »Scarabeo Camp« mit 15 großzügigen Zelten und die weitläufige Eco-Lodge »Terre des Étoiles« mit zwei kleinen Pools, eigenem Biogarten und einem breiten Angebot an Aktivi-

täten, von der Meditation bis zur Sternkunde. Während die Einwohner von Marrakesch sich in diese Wohlfühlkolonien eher für ein entspanntes Abendessen zurückziehen, lassen Touristen sich dort gern von einem Kamel durch die Landschaft schaukeln oder brettern mit einem Quad die Anhöhen hinauf. Wir haben uns für eine Nacht in das Luxusdörfchen »La Pause« eingekwartiert, errichtet an einem aufgestauten Bach, aus dem gleich neben dem Wüstensand das grüne Schilf hochragt.

WIE IM FILM

Die kräftigen Winde, die über Essaouira hinwegwehen, sind in den Sommermonaten für Reisende wie auch für viele Einwohner von Marrakesch ein Labsal. Essaouira ist rund 180 Kilometer von der Stadt entfernt und bietet so die optimale Sommerfrische. Besonders im Juni, wenn das Festival der Gnaoua- und Weltmusik stattfindet, sind die Straßen bis spät in den Abend voller Menschen. Ab dem 15. Jahrhundert entstand die gut erhaltene Medina, die heute zum Weltkulturerbe der UNESCO gehört. Um 1760 begann man mit den Festungsmauern, entworfen vom französischen Militärarchitekten Nicholas Théodore Cornut. Dazu gehört die *sqala*, eine Esplanade am Meer, auf der die Kanonen aufgereiht wurden. Sie schützt die Rue Skala, in der heute Maler und Kunsthändler ihre Arbeiten zeigen. Die Festungsanlage selbst hat es schon mehrmals zu cineastischem Ruhm gebracht: Hier ließ Orson Welles in seinem »Othello« den armen Jago in einem Käfig in der Luft baumeln, und in der dritten Staffel von »Game of Thrones« dient Essaouira als Kulisse für die Stadt Astapor, in der Daenerys Targaryen sich überlegt, wem sie als Nächstes das Leben schwer machen könnte.

Der Wind, der Essaouira so erfrischend macht, lockt gute 20 Kilometer weiter südlich die Surfer aufs Brett: Die Ortschaft Sidi Kaouki ist eine gute Ergänzung für einen Essaouira-Ausflug und besteht eigentlich nur aus einer Handvoll Hotels und Hostels, viel Sand und einer kräftigen Brandung – den Hauptzutaten, aus denen der Traumurlaub von Surfern gemacht wird. Zu den wohl



Schutzwall: Seit dem 18. Jahrhundert umgibt eine Festungsanlage mit Zitadelle die Hafenstadt Essaouira

schönsten Hotels im Ort zählt »Le Kaouki«. Es liegt nur 200 Meter vom Strand entfernt und wird von der 69-jährigen Tirolerin Rotraud Viallon betrieben. Ihr Haus mit zehn Zimmern ist durchgehend in Blau und Weiß gehalten, Strom gibt es nur für die Küche und für warmes Wasser. Beim Abendessen ist das ganze Haus mit Kerzen erhellt, vom Innenhof bis zu den Zimmern. Es ist ein herrlich romantisches Ausklang für den Tag in einem Ort, in dem es wenig zu tun gibt. Aber das Wenige ist wunderbar.

Hotel Le Kaouki www.sidikaouki.com
Gnaoua-Festival www.festival-gnaoua.net

»La Pause« ist ein Refugium der Unterlassung, es gibt keinen Strom und kein WLAN – nie war es leichter, sich Radio, Fernsehen und Internet für einen Tag zu entziehen. Die Einrichtung der Hütten und Zelte ist rustikal, aber elegant, die bequemen Betten sind weiß bezogen, zu jeder Wohnseinheit gehört ein modernes Bad mit fließendem und warmem Wasser. Am besten reist man schon am frühen Nachmittag an, sodass bis zum Abendessen viel Zeit bleibt, um die Wüste zu erleben. Wir empfehlen einen Spaziergang auf die Anhöhe nördlich der

Anlage. Er ist nicht besonders anstrengend, wir haben es sogar in Sandalen unfallfrei hinauf und wieder hinunter geschafft. Der Blick von dort oben über die geschwungene Landschaft in ihren warmen Farbtönen ist grandios. Auf dem Rückweg können Sie in dem Dorf westlich des Hügels vorbeischauen, es liegt malerisch an einem Fluss, den hohe Palmen säumen. Manchmal kommen Hunde aus dem Dorf auf die Besucher zu, es sind Tiere mit ungewöhnlichen Stimmen – sie scheinen weniger zu bellen als zu rufen, und fast klingt es, als wollten

sie die fremden Menschen begrüßen. Zum Abendessen serviert die Küche im »La Pause« klassische marokkanische Gerichte wie Tajine mit Rind und Geflügel, und während es dunkel wird, beginnt das Konzert der Grillen im Sand und der Frösche im Wasser. Es wird tiefschwarze Nacht sein, wenn Sie zu Bett gehen – schauen Sie vorher noch einmal in den Himmel: Sie werden die Sterne nicht häufig so klar funkeln sehen.

www.scarabeocamp.com
www.lapause-marrakech.com
www.terredesetoiles.fr

FORTBEWEGUNG MIT ZUKUNFT

Wer die Souks in der Altstadt von Marrakesch erkundet, tut das meistens zu Fuß. Und so schieben sich die meisten Besucher an Eselskarren und Handwagen vorbei und weichen knatternden Motorrädern aus. Die Niederländerin Cantal Bakker (28) zeigt eine Alternative: das Fahrrad. Ihre Non-Profit-Organisation »Pikala« vermietet 250 Räder, die Cantal mit einem Frachtcontainer von Amsterdam nach Marokko gebracht hat. Vor allem aber veranstaltet »Pikala« geführte Fahrradtouren durch die Souks und seit Kurzem auch in die Palmeraie, die Palmenoase am Stadtrand. So lässt sich Marrakesch aus einer neuen Perspektive erleben. Unterwegs zeigen die jungen Guides auch Sehenswertes, das in keinem Reiseführer steht, etwa einen mit Holz befeuerten Gemeinschafts-Ofen. Auf ihren ersten eigenen Radtouren durch die Stadt erregte Cantal Bakker viel Aufsehen: Sie war eine Exotin, da viele Marokkaner das Fahr-

rad als Transportmittel für Arme wahrnehmen. Die Kunststudentin erkannte, dass es aufgewertet wird, wenn »reiche« Touristen es verwenden – und gründete »Pikala«. Wer bei der NGO bucht, unterstützt den Kampf gegen die hohe Jugendarbeitslosigkeit im Land. Seit der Gründung 2016 haben rund 80 junge Marokkanerinnen und Marokkaner hier eine Ausbildung durchlaufen: als Tourguide, Mechaniker in der Fahrradwerkstatt, im Marketing oder in der Verwaltung. Etwa die Hälfte von ihnen ist heute fest angestellt.

Mit dem Ziel, das Fahrrad als Alternative zu Motorrollern und Mopeds populär zu machen, steht die NGO nicht allein da: Langsam, aber sicher erlebt das Radfahren auch in Marokko eine Renaissance. So werden Fahrradwege angelegt, und mit »Medina Bike« gibt es in Marrakesch sogar ein staatliches Bike-Sharing-System – das erste in ganz Afrika.

www.pikalabikes.com, www.medinabike.ma



GIPFELGEFÜHLE IM ATLAS

Imlil ist ein kleiner Ort mit rund 5000 Einwohnern. Für Bergwanderer hat er eine besondere Anziehung: Hier, rund 90 Kilometer von Marrakesch entfernt, beginnen die zugänglichen und gut erkennbaren Wanderrouten zum Toubkal-Massiv. Es besteht aus den höchsten Gipfeln des Atlasgebirges, unter ihnen der Djebel Toubkal, mit 4167 Metern der höchste Berg Nordafrikas. Imlil ist ein guter Ort, um noch einmal Proviant zu kaufen und frühmorgens aufzubrechen. Bald nach dem Start beginnt eine andere Welt: Die Häuser der Berber scheinen direkt übereinander aus den Hängen gewachsen zu sein, die Frauen tragen ihre traditionelle Kleidung in bunt leuchtenden Farben – sogar bei der Arbeit auf

dem Feld. Eine der besten Unterkünfte ist die »Kasbah du Toubkal«, eine Lodge in einer ehemaligen Festungsruine mit 14 Gästezimmern und mehreren Terrassen mit fantastischem Ausblick auf die Berge. Das Hotel bietet zweitägige Touren inklusive Erklimmung des Djebel Toubkal mit einem erfahrenen Guide an. Wer nicht ganz so ambitioniert ist, bucht das Paket »Trekking in Style«, bei dem geduldige Mulis das Gepäck durch die Täler schleppen, während man bequem hinterherwandert und sich zwischendurch ein Picknick aufbauen lässt. Man muss sich um nichts kümmern – und manchmal ist es genau diese Art des Reisens, die man braucht.

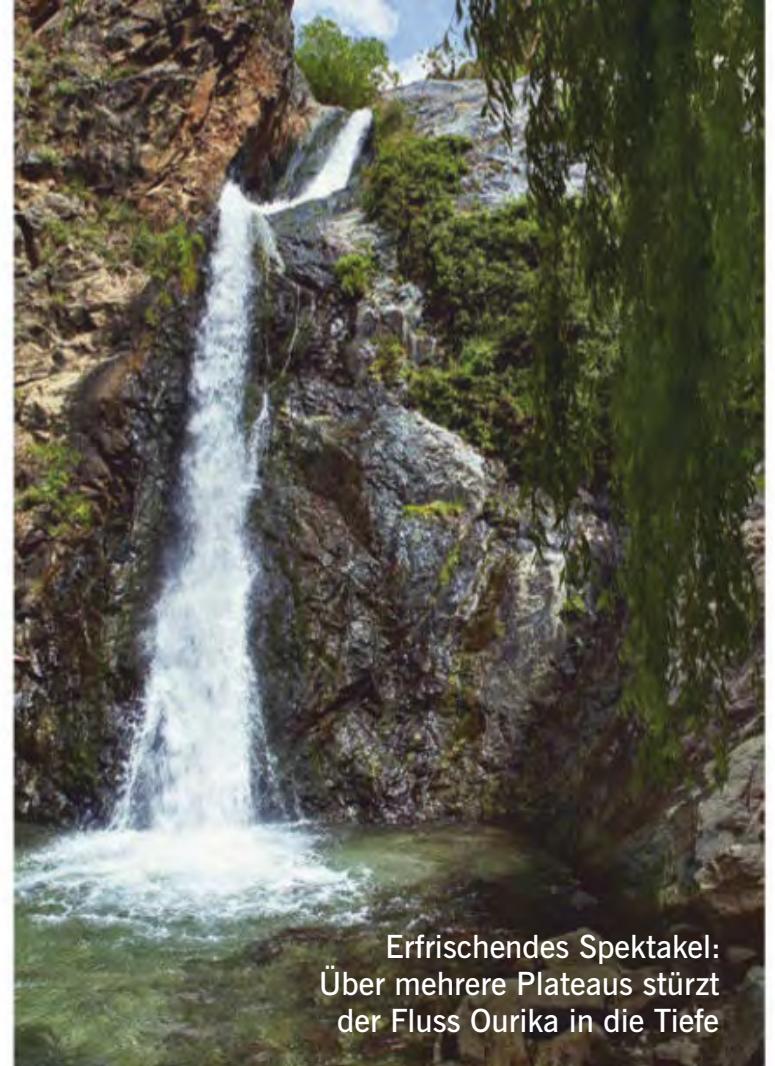
www.kasbahdutoubkal.com



Mit Weitblick: Die Lodge »Kasbah du Toubkal« entstand aus einer alten Festungsruine



Spaß im Grünen: »Pikala« organisiert geführte Fahrradtouren – auch in die Palmeraie



Erfrischendes Spektakel:
Über mehrere Plateaus stürzt
der Fluss Ourika in die Tiefe

Tal

ALLES IM FLUSS

Man fährt nur eine halbe Stunde bis zum Ourika-Tal, und doch fühlt sich die Region mit ihrer stillen Sinnlichkeit und der üppigen Pflanzenwelt an, als hätte man Marrakesch weit hinter sich gelassen. In dem Tal im Atlasgebirge betreibt der Kosmetikhersteller Nectarome einen »Garten der Aromen«, eine idyllische Parkanlage mit Palmen, intensiv duftenden Büschen, leuchtenden Rosenblüten und Zierhecken, die sich elegant über sattgrüne Rasenflächen winden. Der Garten ist öffentlich, genau wie das nahe »Paradis du Safran«, eine zwei Hektar große Anlage, auf der Safran angebaut wird – ein schöner Ort für eine kleine Pause bei einer Tasse Safrantee. Denn die eigentliche Sensation des Tals kommt erst noch: Die Wasserfälle südwestlich des Dorfes Setti Fatma – sie stürzen in Kaskaden über Plateaus mit Bäumen und Sträuchern in ein natürliches Becken im Fluss, der sich danach wieder ruhig durch das Tal wälzt. Mehrere Restaurants stellen ihre Tische ganz nah ans Ufer oder sogar direkt ins seichte Wasser – viel stimmungsvoller kann man seine Tajine nicht essen.

www.nectarome.com
www.paradis-du-safran.com



TEXT ILIJA TROJANOW
ILLUSTRATIONEN P. M. HOFFMANN

Canettis Beschwörung

Seit seinem ersten Besuch ist Marrakesch für unseren Kolumnisten ein Mysterium. Eine Stadt wie ein Geheimnis, das zwar langsam seine Fremdartigkeit verliert, aber immer noch magisch ist für alle, die den Stimmen der Vergangenheit lauschen

Das erste Mal war ich in Marrakesch 1985. Wir kamen aus der Wüste im Süden, wir kamen aus den Bergen im Nordosten. Wir kamen vom Strand im Westen. Und Marrakesch erschien uns als Sammelsurium all dessen, was wir bislang nicht gesehen hatten. Ein großer Marktplatz, auf dem nicht nur Waren, sondern auch Geschichten getauscht wurden. Ein städtisches Gewirr von Gassen und Sackgassen, in denen sich der Besucher verlaufen konnte. Eine kulinarische Oase, wo es Oliven aus Andalusien und Datteln aus Mekka gab und eine Küche, die so viel raffinierter war als die karge Kost, die wir bis dahin wenig genossen hatten. Marrakesch war wie die Verwirklichung aller Sehnsüchte, die erstmals Reisende mit einem Land wie Marokko verbinden. Marrakesch war handfeste Mystik.

Wir hatten einen schmalen Reisebericht im Gepäck, »Die Stimmen von Marrakesch« des Nobelpreisträgers Elias Canetti, der wie ich mit sechs Jahren sein Geburtsland Bulgarien verließ und in der deutschen Sprache heimisch wurde. Ein Büchlein, das sich herunterkippen oder in kleinen Schlucken genießen lässt. Ein Zugang zum Mysterium Marrakesch, der in keiner Weise versucht, das Geheimnis zu

lüften. Im Gegenteil, bei Canetti bleibt alles unverständlich, so als würde jede Erklärung den faszinierenden Schleier zerreißen, der die Stadt einhüllt. Ich schlenderte mit dem Buch in der Hosentasche ziellos durch die Stadt, hielt irgendwo an und las einige Seiten, bis mich eine meist junge Stimme unterbrach, um mir etwas anzudrehen, ob Hasch, Handwerk oder Halwa.

So besehen war ich 1954 zum ersten Mal in Marrakesch. Zusammen mit Elias Canetti. In den 30 Jahren dazwischen hatte sich die von ihm vielfältig eingefangene Fremdartigkeit ein wenig verdünnt. Auf dem Jemaa el Fna, dem »Platz der Gehenkten«, gab es Gaukler und Schlangenbeschwörer, aber einen wirklich traditionellen Geschichtenerzähler habe ich damals vergeblich gesucht.

Und wenn sich im oberen Stock eines jener Stadthäuser namens Riad, deren Größe von außen nie zu erahnen ist, ein Gesicht zeigte, war es keine geheimnisvolle Frau mehr, sondern ein glattrasierter Franzose.

Das letzte Mal war ich vor zwei Jahren in Marrakesch. Zu Weihnachten mit meiner Mutter. Dem Extrakt der Fremde war nach nochmals mehr als drei Jahrzehnten ein großzügiger Schuss entmineralisiertes Wasser beige-



*An dieser Stelle schreiben
Antonia Baum, Till Raether,
Saša Stanišić und Ilija Trojanow
in unregelmäßiger Folge über die Welt
und wie sie ihnen begegnet.*



Dem Extrakt der Fremde in der Stadt ist über die Jahrzehnte ein großzügiger Schuss entmineralisiertes Wasser beigemischt worden

mischt worden. Wie anno dazumal gab es im beeindruckenden Souk einheimisches Handwerk verschiedenster Nützlichkeit und Schönheit, darunter Lederwaren oder Keramik, aber auch – und das war neu – aus dem fernen Asien importierte Billigware. Jede Tasse, die meine Mutter in die Hand nahm, trug einen Made-in-China-Stempel. In manchen Souvenirgeschäften waren fast alle Objekte marokkanisch entworfen und chinesisch fabriziert. Und auf dem Jemaa el Fna, ebenfalls »Platz der Gaukler« genannt, dominierten Essensstände mit einheitlichen Menüs und Kioske, die frisch gepressten Saft anboten.

Wir kamen an einer schlängelnden Giftviper vorbei und an einem tanzenden Affen, der unter Gicht zu leiden schien. Darüber hinaus wurden keine Schlangen beschworen, sondern untergehende Traditionen. Vor allem aber hatte sich über die Jahrzehnte seit Canetti und meiner ersten Reise das Mengenverhältnis von Einheimi-

schen zu Touristen geändert. Wenn eine Reisegruppe aus einem Bus gekippt wurde, verwandelte sich der Platz in eine Kirmes mit exotischen Ständen für das körperliche Wohlbefinden und etwas Proviant für das Staunen. Was sich nicht geändert hatte, waren dagegen die Gespräche mit jungen Menschen irgendwo in abseitigen Cafés, die sich wie vor drei Jahrzehnten beschwerten über den Mangel an Meinungsfreiheit und an Demokratie, über die Korruption im Land und die Konzentration des Vermögens.

In der vielleicht schönsten Szene aus »Die Stimmen von Marrakesch« setzt sich Canetti in einen fast leeren Raum seiner Wohnung in London, wo er damals lebt, im Schneidersitz auf den Boden und schließt die Augen. Er wiederholt die Anrufung Gottes, die typisch ist für jene Meditation namens Dhikr: »La ilah illallah«. Immer wieder, bis sich sein Kopf leert und er in die von ihm vermisste Fremde Marrakeschs eintaucht. Canetti war nicht gläubig und erst recht nicht esoterisch veranlagt, aber die Wiederholung des Namens Gottes vermittelte ihm jenes schwer fassbare Gefühl, woanders zu sein, mit Haut und Zunge.

Die Anrufung der Fremde ist weiterhin möglich in Marrakesch, Gott sei Dank, auch wenn diese ein wenig entchwunden ist. Aber mit einem Reisebericht aus alten Tagen im Gepäck kann sich der heutige Reisende, die heute Suchende, ihr nähern, sich in sie hineinversetzen. Auf dem »Platz der Gehenkten«, in den Gassen des Souks und an klaren Tagen von den Dächern der Riads mit Blick auf den majestätischen Atlas. ■

IMPRESSUM

MERIAN

ERSCHEINT IM



EIN UNTERNEHMEN DER **GANSKE VERLAGSGRUPPE**



Titelfoto

Die Aufnahme des italienischen Fotografen Francesco Dazzi zeigt eine schmale Passage im Souk Haddadine, dem Markt der Schmiede in der Medina von Marrakesch.

Den **MERIAN kompass** recherchierten und schrieben Franz Lenze, Burkhard Maria Zimmermann und Jonas Morgenthaler.

Redaktionsschluss 18. Oktober 2019

Bildnachweis

Anordnung im Layout: o = oben, u = unten, r = rechts, l = links, m = Mitte

Titel: Francesco Dazzi/Alamy Stock Photo; S.30 Volker Renner; S.4/5 Maurizio De Mattei/Shutterstock, S.4m, 5m Brita Sönnichsen, S.4u Philip Koschel, S.5u Markus Bassler; S.6o, 7r P. Koschel, S.7u intophoto, S.7l B. Sönnichsen; S.8lo, ru P. Koschel, S.8lu Jonas Morgenthaler, S.8ro B. Sönnichen; S.10o P. Koschel, S.11o ©ACWAPower/@MEHDIBENSSID@gmail.com, S.11ml picture-alliance/dpa, S.11mr Library of Congress, S.11ru B. Sönnichsen; S.12-13 Kay Ludwig; S.14-19, 21-25 P. Koschel, S.20 Natallia Babok - stock.adobe.com, S.26-27 M. Bassler; S.28 Abderrahman Mokhtari, S.29 martinscphoto - stock.adobe.com; S.32-39 M. Bassler, S.33-40 Illustration: Adobe Stock, S.37 Mike Meyer, S.40 privat, S. 42l, 43(2) Götz Göppert, S.42r B. Sönnichsen; S.44-47 P. Koschel; S.48 Reginald Gray, S.49o, 53m Fondation Jardin Majorelle / Photo Nicolas Mathéus, S.49u, 53ru Yves Saint Laurent, S.50o, 54 B. Sönnichsen, S.50lu Fondation Pierre Bergé - Yves Saint Laurent, S.50ru DR, S.53o G. Göppert; S.56l B. Sönnichsen, S.56r P. Koschel; S.58-68 B. Sönnichsen, S.68lu Claudia Casagrande; S.70/71 Save Cinemas In Morocco, S.71 B. Sönnichsen; S.72-77 G. Göppert, S.73 Piotr Pawinski - stock.adobe.com, S.77lu intophoto, S.77r Ilhan Balta - stock.adobe.com; S.78-79 B. Sönnichsen, S.80-81, 82lo, lu, 86o M. Bassler, S.82/83o G. Göppet, S.82/83u P. Koschel, S.86u intophoto; S.89o P. Koschel; S.90 Félix/Maison de la Photographie de Marrakech, S.91, 92r, 93o B. Sönnichsen, S.92l Flandrin/Maison de la Photographie de Marrakech, S.93u Teresa Salgueiro; S.94-101 P. Koschel; S.102-107 P. Koschel; S.108 La Pause Marrakech, S.109 silver-john - stock.adobe.com, S.110/111o Pikala Bikes, S.110/111u Kasbah du Toubkal, S.111r Ana - stock.adobe.com; S.112-113 P. M. Hoffmann; S.115, 116-117 Illustration: Lana Bragina/Marmota Maps; S.118o, 119o, 123rm P. Koschel, S.120 G. Göppert, S.121o Elan Fleisher, S.121u Wadifi Kamal Photography, S.122o Hassan Hajjaj, S.122u Jenny Frémont, S.123o J. Morgenthaler, S.123u AMAN Museum, S.124/125 rayints/Shutterstock.com, S.126 (3) M. Bassler, S.127o Isaac Ichou, S.127u Mandarin Oriental Hotel Group, S.128 Craig - stock.adobe.com, S.129o ETH-Bibliothek Zürich, Bildarchiv/Stiftung Luftbild Schweiz/Foto: Walter Mittelholzer, S.129u Maison de la Photographie Archives, S.130 (4) Isabela Pacini

Karten: maps4news.com ©HERE

Foto-Syndication

Stockfood GmbH
Tumblingerstraße 32, 80337 München
Tel. 089 747202-90
E-Mail: willkommen@seasons.agency
www.seasons.agency

Chefredakteur Hansjörg Falz
Stellvertretende Chefredakteurin Kathrin Sander
Art Direction Isa Johannsen
Chefin vom Dienst Jasmin Wolf
Textchefinnen Kathrin Sander, Tinka Dippel
Redaktion Tinka Dippel, Kalle Harberg, Andreas Leicht, Franz Lenze, Jonas Morgenthaler, Stefanie Plarre, Inka Schmeling; Lea Dillmann (Praktikantin); Mitarbeit: Celina Mörl
Bildredaktion Violetta Bismor, Tanja Foley, Katharina Oesten (Leitung)
Layout Lena Glauche (stellv. AD), Tanja Schmidt
Redaktionsmanagement Bartosz Plaksa (Ltg.)
www.merian.de
Assistent der Chefredaktion Jennifer Bielek, Yella Helkenberg
Konzeption dieser Ausgabe Nik Behrend
Autoren Jonas Morgenthaler (Text), Violetta Bismor (Bild)
Verantwortlich für den red. Inhalt Antonia Baum, Barbara Baumgartner, Oliver Fischer, Achill Moser, Thomas Pletzinger, Till Raether, Saša Stanišić, Ilija Trojanow
Geschäftsführung Hansjörg Falz
Publisher/Verlagsleitung Sebastian Ganske, Peter Rensmann, Helma Spieker
Gesamtvertriebsleitung Oliver Voß (verantwortlich für Anzeigen)
Abovertriebsleitung Jörg-Michael Westerkamp (Zeitschriftenhandel), Thomas Voigtländer (Buchhandel)
Leitung Leserreisen Christa Balcke
Vermarktung Oliver Voß
Anzeigenstruktur Helma Spieker, Tel. 040 2717-1200, Fax -4343
Marketing Consultant Darius Hohlbau, Tel. 040 2717-2210
Ihre Ansprechpartner vor Ort: Alexander Grzegorzewski
Region Nord Jörg Slama, Tel. +49 40 22859 2992, joerg.slama@jalag.de
Region West / Mitte Michael Thiemann, Tel. +49 40 22859 2996, michael.thiemann@jalag.de
Region Südwest Marco Janssen, Tel. +49 40 22859 2997, marco.janssen@jalag.de
Region Süd Andrea Tappert, Tel. +49 40 22859 2998, andrea.tappert@jalag.de
Repräsentanzen Ausland:
Belgien/Niederlande/Luxemburg Mediawire International, Tel. +31 651 4801 08, info@mediawire.nl
Frankreich/Monaco Affinity Media, Tel. +33 1 53 89 50 00, l.briggs@affinity-media.fr
Großbritannien/Irland Mercury Publicity Ltd., Tel. +44 7798 665 395, stefanie@mercury-publicity.com
Italien Media & Service International Srl, Tel. +39 02 4800 61 93, info@it-mediaservice.com
Österreich Michael Thiemann, Tel. +49 40 22859 2996, michael.thiemann@jalag.de
Schweiz/Liechtenstein Affinity-PrimeMEDIA Ltd., Tel. +41 21 781 08 50, info@affinity-prime media.ch
Skandinavien International Media Sales, Tel. +47 55 92 51 92, fgisdahl@mediasales.no
Spanien/Portugal K. Media, Tel. +34 91 702 34 84, info@kmedianet.es

Die Premium Magazin Gruppe im Jahreszeiten Verlag

Gültige Anzeigenpreisliste: Nr. 10

Heft 12/2019 – Marrakesch. Erstverkaufstag dieser Ausgabe ist der 21.11.2019

MERIAN erscheint monatlich im Jahreszeiten Verlag GmbH, Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg, Tel. 040 2717-0

Redaktion Tel. 040 2717-2600, E-Mail: redaktion@merian.de **Internet** www.merian.de

Abonnementvertrieb und Abonnentenbetreuung DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH, Tel. 040 2103-1371, Fax -1372, www.dpv.de

E-Mail: leserservice-jalag@dpv.de

Vertrieb DPV Vertriebsservice GmbH, www.dpv-vertriebsservice.de

Litho K+R Medien GmbH, Darmstadt

Druck und Verarbeitung Walstead Kraków Sp. z o.o., Obrońców Modlinia 11, 30-733 Krakau, Polen

Das vorliegende Heft Dezember 2019 ist die 12. Nummer des 72. Jahrgangs. Diese Zeitschrift und die einzelnen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes bedarf der Zustimmung des Verlages. Keine Haftung für unverlangt eingesandte Manuskripte und Fotos.

Jahresabonnementspreis im Inland 99 €, für Studenten 49,50 € (inklusive Zustellung frei Haus). Der Bezugspreis enthält

7 % Mehrwertsteuer. Auslandspreise auf Nachfrage. Postgirokonto Hamburg 132 58 42 01 (BLZ 200 100 20) Commerzbank AG, Hamburg, Konto-Nr. 611657800 (BLZ 200 400 00). Führen in Lesemappen nur mit Genehmigung des Verlages. Printed in Germany ISBN 978-3-8342-3055-3, ISSN 0026-0029, MERIAN (USPS No. 011-458) is published monthly by JAHRESZEITEN VERLAG GMBH.

Weitere Titel der JAHRESZEITEN VERLAG GmbH: A&W ARCHITEKTUR & WOHNEN, CLEVER LEBEN, COUNTRY, DER FEINSCHMECKER, FOODIE, HOLIDAY, LAFER, MERIAN SCOUT, PRINZ, ROBB REPORT, SCHÖNER REISEN, WEIN GOURMET

MERIAN kompass

14 SEITEN SERVICE



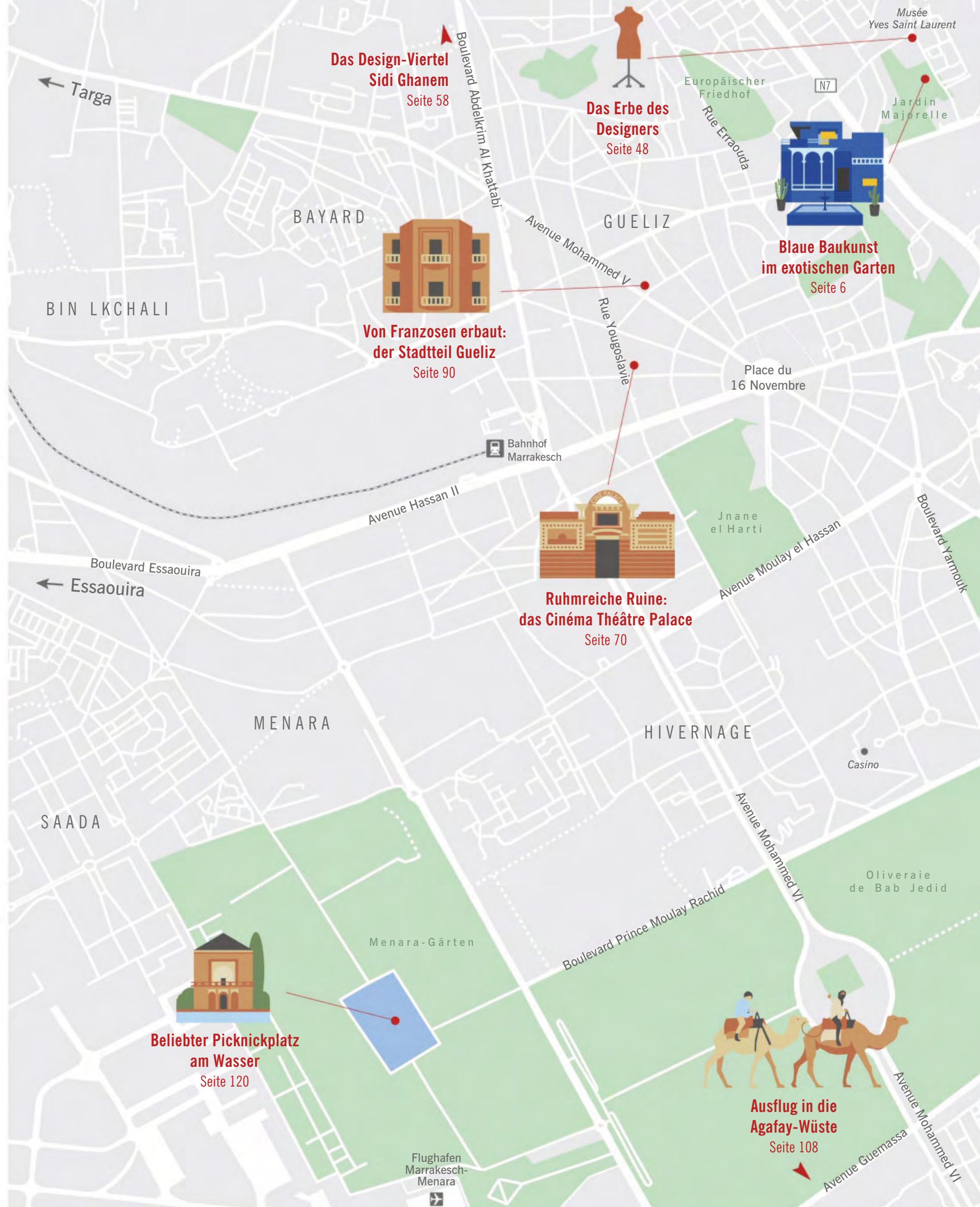
MARRAKESCH

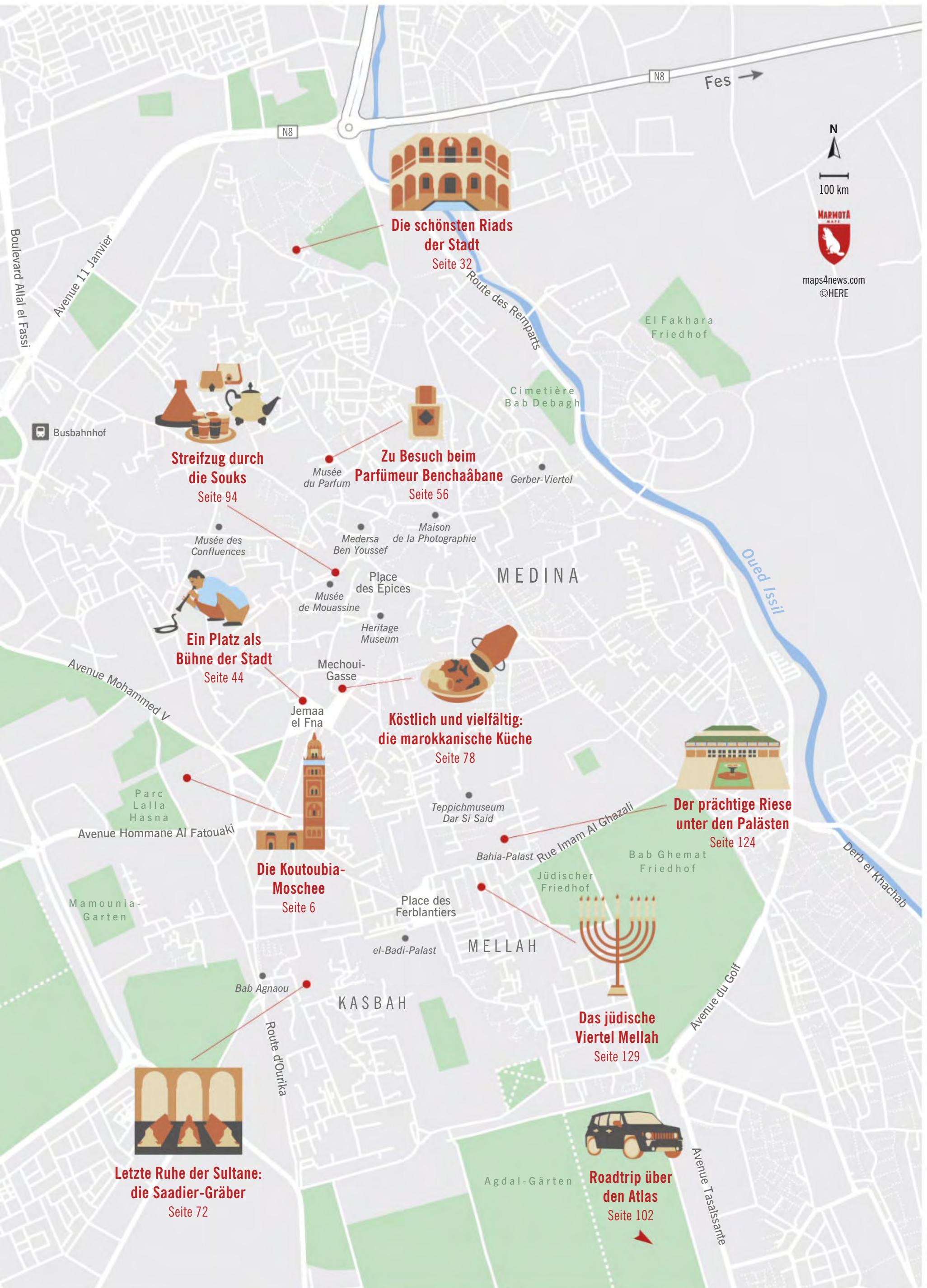
Alles, was Sie sehen und erleben sollten: Museen und Paläste, Cafés und Kochkurse, Streifzüge durch die Gärten und das jüdische Viertel Mellah, Wellness im Hamam, hübsche Hostels und luxuriöse Resorts.

Die besten Tipps, Adressen und Karte

SEHENSWERT

Das Herz von **MARRAKESCH** ist ein Labyrinth. In der Medina helfen Straßen-
namen nicht weiter. Gute Orientierungshilfe: Paläste, Parks und Moscheen





Die Ankunft im quirligen Marrakesch ist ein kleines **ABENTEUER**. Doch mit den richtigen Tipps findet man sich schnell in der Stadt zurecht



Warten auf Kundschaft: Die Kutschen am Jemaa el Fna eignen sich gut für Rundfahrten

DAS WICHTIGSTE IN KÜRZE

Durch die Gassen der Medina

EINWOHNER UND FLÄCHE Rund **1,4 Mio. Menschen** leben im Großraum Marrakesch. Mit einer Fläche von 230 Quadratkilometer ist die Stadt ungefähr so groß wie Duisburg.

ANREISE Mehrere Fluggesellschaften bieten Direktflüge aus Deutschland zum **Flughafen Marrakesch-Menara**. Beson-

ders groß ist die Auswahl bei Ryanair, doch auch Lufthansa steuert mehrmals pro Woche das Ziel an. Vom Flughafen fahren Taxis und die Buslinie 19 zum Zentrum. Viele Riads lassen sich auf Anhieb schwer finden, außerdem muss man in der Medina das letzte Stück oft zu Fuß zurücklegen. Am besten organisiert man sich den individuellen Transfer über die

gebuchte Unterkunft. Die **Eisenbahn** ist eine gute Möglichkeit, weitere Ziele im Land zu besuchen: Das Netz bietet Verbindungen nach Casablanca, Rabat, Fes und Tanger und wird aktuell ausgebaut.

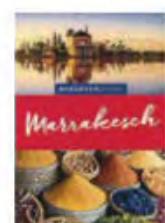
EINREISE Deutsche, Schweizer und Österreicher brauchen einen noch mindestens sechs Monate gültigen Reisepass.

Literatur zur Einstimmung



City Trip Marrakesch
Astrid Därr, Reise Know-How
2019, 144 S., 11,95 €

Der Stadtführer ist gut recherchiert und wurde kürzlich aktualisiert. Neben Informationen zu den Sehenswürdigkeiten finden Reisende auch viele Tipps zu Unterkünften, Restaurants, Läden und auch zum Nachtleben.



Baedeker Smart Marrakesch
Muriel Brunswig-Ibrahim
u. a., Baedeker 2019,
184 S., 15,95 € Der Reiseführer in praktischer Ringheftung bietet kompakte Infos zu den Sehenswürdigkeiten, praktisch unterteilt in vier Gebiete (nördliche, innere und südliche Medina sowie Ville Nouvelle).



Marrakesch
Bernd Rücker,
Vagabond Books
2013, 302 S., 44 €

In aller Ruhe kann man durch die 169 Aufnahmen in diesem hochwertigen Bildband vor oder nach der Reise den Zauber dieser chaotischen Stadt und ihre faszinierende Architektur erleben.

Marrokanische Kochkurse

AUF DEM LAND Bei der Kochschule »Faim d'Épices« kann man sich in aller Ruhe den Geheimnissen der marokkanischen Gewürze widmen: Die Kurse finden auf dem Land statt, Gäste werden auf Wunsch kostenlos bei der Unterkunft abgeholt.

www.faimdepices.com

IN DER STADT Wer es lieber quirlig mag, sollte einen Kochkurs bei Edwina Golombek im zentral gelegenen »House of Fusion« buchen: Vor dem Zubereiten werden auf dem Markt die Zutaten beschafft – mit einer Einkaufsliste auf Arabisch.

www.houseoffusionmarrakech.com

UNTERWEGS Nehmen Sie bequeme Schuhe mit! Viele Bereiche der Stadt lassen sich nur zu Fuß erkunden. Ansonsten sind Taxis praktisch. In der Stadt verkehren vor allem **Petit Taxis** für bis zu drei Personen. Eigentlich müssten sie bei Fahrten den Taxameter einschalten, in der Praxis tun sie das oft nicht. Wenn der Fahrer den Taxameter nicht einschalten will, sollten Sie den Tarif (und das genaue Ziel!) vor der Fahrt festlegen. Innerhalb der Medina sind tagsüber 20 Dirham, bei Fahrten etwa nach Gueliz 50 Dirham ein guter Richtwert. Für Strecken in entfernte Viertel wie Palmeraie müssen Sie mit 100 Dirham rechnen. Bestens für eine gemütliche Stadttour eignen sich die grünen **Pferdekutschen** (*calèches*). Die Preise sind an den Kutschen angeschrieben, in der Regel hängt der Preis aber vom Verhandlungsgeschick der Passagiere ab.

TELEFON Die Vorwahl für Marokko ist **00212**. Bei hohen Roamingkosten ist eine marokkanische **SIM-Karte** empfehlenswert. Gleich in der Ankunftshalle am Flughafen bieten mehrere Gesellschaften welche an. Maroc Telecom hat das beste Netz, in Marrakesch selbst ist auch Orange ganz gut. Zehn Euro reichen für mehrere Gigabyte mobile Daten und Guthaben für über eine Stunde Lokalgespräche.

WÄHRUNG Ein Euro entspricht ungefähr zehn **marokkanischen Dirham** (Stand Oktober 2019). Am Flughafen stehen Geldautomaten, außerdem gibt es mehrere Schalter zum Geldwechseln.

VIERTEL Mittelpunkt von Marrakesch ist die Medina, die arabische Altstadt mit ihren Souks und dem Platz Jemaa el Fna. Westlich schließt sich die Neustadt an: **Gueliz** ist ein beliebtes Shopping- und Ausgehviertel, in **Hivernage** befinden sich einige Luxushotels und das Casino. Südlich des Zentrums finden Besucher das jüdische Viertel **Mellah** und die **Kasbah** mit den Saadiergräbern. Hier sind die Gassen ruhiger und weniger überlaufen als im Zentrum. Nordöstlich des Zentrums, wo der Fluss Tensift vorbei fließt, befindet sich die **Palmeraie**, eine historische, durch Bewässerung entstandene Landschaft voller Dattelpalmen.

KUNST Marrakesch hat sich zu einem der spannendsten Zentren für aktuelle afrikanische Kunst entwickelt. Eine wichtige Plattform ist die Messe **1-54**, die neben London und New York neuerdings auch jedes Jahr im Hotel »La Mamounia« in Marrakesch stattfindet. Nächster Termin ist der 22. und 23. Februar 2020.
www.1-54.com

GUIDES Buchen Sie am besten, etwa über die Unterkunft, einen offiziellen Guide und ignorieren Sie die zweifelhaften Gestalten, welche unaufgefordert einen Rundgang beginnen und behaupten, kein Geld dafür zu wollen. Für diese Ausgabe unterstützte **Hakim Lgssiar** (Foto) die Redaktion. Der Reiseleiter hat in Düsseldorf Naturwissenschaften studiert, spricht sehr gut Deutsch und kennt sich bestens in Marrakesch und auch im Rest des Lan-

des aus. Für einen halben Tag (ca. 4 Stunden) veranschlagt er, abhängig von der Anzahl Teilnehmer, um die 60 Euro. Er ist gut per Mail erreichbar: dr-hakimm@hotmail.fr und hat auch eine Website eingerichtet: www.hakim-marrakech.info

REISEZEIT Die Stadt lässt sich ganzjährig bereisen. Hauptreisezeit ist **Frühjahr und Herbst**. Im Hochsommer klettert die Temperatur regelmäßig auf über 40 Grad Celsius. Manche Restaurants und Hotels bleiben einige Wochen geschlossen, manche bieten Sonderkonditionen an.

INFO Weitere gute Tipps bietet die offizielle Website <https://visitmarrakech.com>



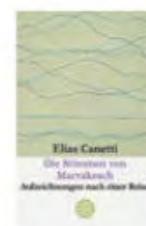
Gewürzküche aus Marrakesch
Andy Harris, Christian 2012, 306 S., antiquarisch Orientalischer Zauber am heimischen Herd: Mit

den authentischen Rezepten in diesem Kochbuch lassen sich zahlreiche Gerichte zubereiten, die in den Garküchen und Restaurants der Stadt angeboten werden.



Der Hofnarr
Mahi Binebine, Lenos 2018, 200 S., 22 € Der Vater diente König Hassan II., der ältere Bruder unternahm gegen diesen einen Putschversuch:

In seinem neusten Werk erzählt der in Marrakesch geborene Maler und Schriftsteller Mahi Binebine seine eigene von Gewalt überschattete Geschichte.



Die Stimmen von Marrakesch
Elias Canetti, Fischer 1980, 96 S., 10 € Das erstmals 1967 veröffentlichte Büchlein von Elias Canetti (1905-1994) versammelt eine Reihe von faszinierenden Momentaufnahmen, die der Schriftsteller nach einer Reise in die Stadt verfasst hat.

3

RUHEOASEN

Motorroller, rastlose Händler, Gedrängel – Marrakesch kann ganz schön anstrengend sein. Zum Glück gibt es überall **RÜCKZUGSORTE**

Augen auf: Der Anima-Garten vor den Toren der Stadt ist farbenfroh und voller Kunst

GÄRTEN

Die grünen Seiten der roten Stadt

Schlangenbeschwörer! Gepanschtes Arganöl! Windige Schuhputzer! Der Jemaa el Fna kann bisweilen etwas fordernd sein. Zum Glück ist der nächste Garten nicht weit: Hinter der Koutoubia, der Moschee auf der gegenüberliegenden Straßenseite, befindet sich der öffentliche Park **Lalla Hasna** mit schattigen Bänken, hohen Orangenbäumen und akkurat gestutzten Hecken – perfekt für einen Moment der Ruhe. Wird es Abend und Sie finden, es ist Zeit für einen Aperitif? Nur etwas westlich liegt das **La Mamounia**,

eines der geschichtsträchtigsten Luxushotels der Stadt: Schon Winston Churchill und Franklin D. Roosevelt entspannten sich zwischen den Kakteen und Rosenblüten des Hotelgartens, dessen Kieswege aussehen, als würde jedes Steinchen mit der Pinzette von Hand platziert werden. Der Park ist am Wochenende den Hotelgästen vorbehalten, von Besuchern wünscht man sich eine halbwegs salonfähige Bekleidung. Die **Menara-Gärten**, etwa eine Viertelstunde zu Fuß entfernt, sind eigentlich eher ein Olivenhain – se-

henswert sind sie dank der vielen Einheimischen, die rund um das große Wasserbecken in der Anlage picknicken. Etwa eine halbe Autostunde südlich von Marrakesch hat der österreichische Künstler André Heller sich einen Traum von einem Garten verwirklicht: In seinem Projekt **Anima** verbergen sich Statuen und Installationen von Keith Haring, Pablo Picasso und Heller selbst zwischen Palmen, Sträuchern und Blumen.

www.mamounia.com
www.anima-garden.com

Unter der Erde

Nur ein kleiner Spaziergang ist der 1925 eröffnete europäische Friedhof vom »Jardin Majorelle« entfernt: eine stille, parkähnliche Anlage mit Palmen, wilden Blumen und Mausoleen im Stil des Art déco – Grabmäler französischer Familien, die zur Kolonialzeit hier lebten.

Rue Errouda

Auf dem Dach

Das »Kafé Merstan« am nordöstlichen Rand der Souks hat alles, was man nach einer Expedition durch die Viertel braucht: den Blick über die Stadt, eine Dachterrasse mit Schatten, freundliche Bedienung, gute marokkanische Küche und eine sensationelle Zitronencreme.

www.facebook.com/kafe.merstan1

WELLNESS

Mit Dampf und Schlamm

Das **Hamam**, die arabische Form des Dampfbads, gehört bis heute zum Alltag vieler Marokkaner. Als noch nicht jedes Haus ein Badezimmer hatte, diente der regelmäßige Besuch der Sauberkeit und Körperpflege. Inzwischen hat er eher eine gesellschaftliche Funktion, man geht mit Freunden hin, unterhält sich und kommt mit babyweicher Haut wieder raus. Unweit der Souks befinden sich das modern gestaltete **Hamam de la Rose** (Foto), etwas außerhalb der Medina liegt das Hotel **La Sultana** mit seinem opulent mit Marmor verkleideten Spa. Wir aber haben **Les Bains de Kabira** ausprobiert, ein einfaches Haus im Osten der Medina, das vor allem von Einheimischen besucht wird: Auf eine *gommage* im Dampfbad, eine parentiefe Reinigung mit grobem Faserhandschuh, folgte eine wohlende Maske am ganzen Körper mit warmem Schlamm, vermengt mit aromatischen marokkanischen Kräutern. Der Kopf kommt bei solchen Anwendungen mitun-

ter zu kurz, da lohnte sich am Schluss die Massage für Gesicht und Kopfhaut, die alle Verspannungen zwischen Kinn und Scheitel aufweichte. All das entspannt bis in die Tiefe. Bei der Planung des Tages zu bedenken: Es ist sinnvoll, den Besuch auf den späten Nachmittag zu legen – denn danach spielt sich außer einer Tajine und einem Tee nicht mehr viel ab.

www.hammamdelarose.com
www.lasultanahotels.com
www.lesbainsde-kabira.com



COUNTRYCLUB

Stressfreie Zone



Es sind nur rund vier Kilometer mit dem Taxi vom Zentrum zum **Beldi Country Club**, aber das reicht aus, um das Gewusel der Stadt hinter sich zu lassen. Olivenbäume umgeben die luxuriöse Anlage aus Hotel, Geschäften, Restaurants, Pools und einem großen Wellnessbereich. Während die Gäste sich ihre Muskeln lockern lassen, weht der zarte Duft von rund 15 000 Rosenbüschern über die Anlage, und auf dem Weg zum Tennisplatz wird man vielleicht von Mick Jagger begrüßt, der hier gern mal die Füße hochlegt. Wer nur tagsüber ein bisschen am Schwimmbecken herumlungern möchte, bekommt schon für rund zwanzig Euro einen Liegestuhl mit Badelaken, für zwanzig Euro mehr gibt es ein Mittagessen dazu. Route de Barrage, www.beldicountryclub.com

Eine Tasse Tee ...

... mit Kamelburger

Ganz urban gibt sich das **Café Clock** in einer ehemaligen, mit Graffiti verzierten Schule im Kasbah-Viertel. Abends finden Kochkurse, Lesungen und Konzerte statt, und zum Tee gibt's Burger mit Kamelfleisch, dessen leicht herbes Aroma an Lamm erinnert. www.cafeclock.com

... in der hippen Medina

Das **Café Shtatto** am Place des Épices steht für die Coolness einer neuen, jungen Medina. Die Dachterrasse ist klar und modern gestaltet, aber das Beste ist die hohe Position: An klaren Tagen sieht man über die Dächer bis zum Atlas-Gebirge. www.shtattomarrakech.com

... am Platz der Plätze

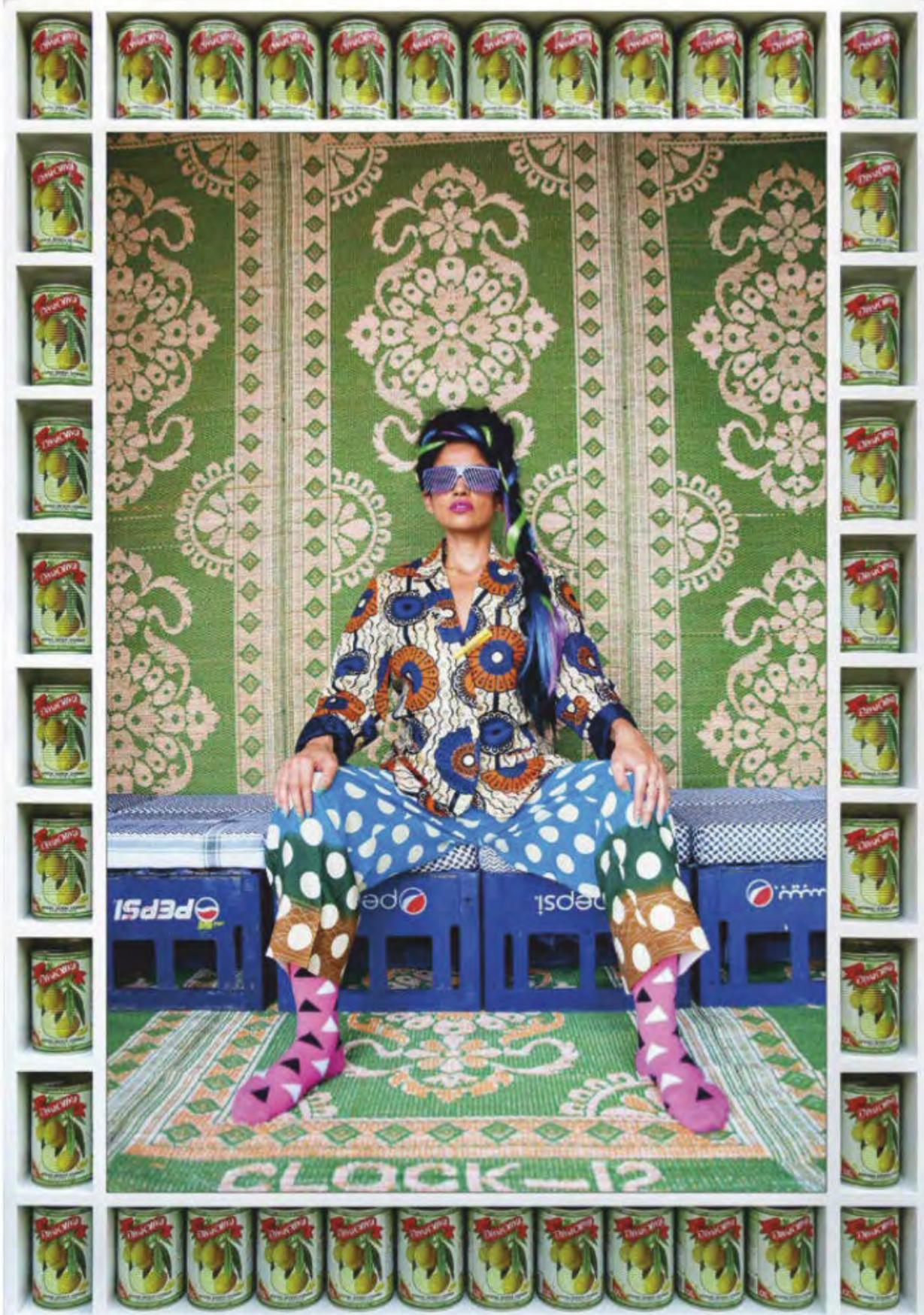
Das **Café de France** ist eine über 100 Jahre alte Institution am Jemaa el Fna. Besonders schön ist es bei Sonnenuntergang auf der Terrasse im ersten Stock mit Blick auf den Platz. Bleiben Sie beim Tee, die Küche ist nicht sehr gut. www.cafe-france-marrakech.com

 **ethnoTOURS**
reisekultur

...lädt Sie ein auf individuelle Reisen für die Sinne in Marokko!

Volkartstr. 20 80634 München
Fon 089 . 925 85 125
mobil 0151 . 12 22 92 88
eMail info@ethnotours.com
Internet www.ethnotours.com

Orientalische Romantik, schräge Fotokunst und ein Wasserpalast: Marrakeschs Museen und Paläste stecken voller **ÜBERRASCHUNGEN**



HASSAN HAJJAJ
arbeitet als Künstler in Marrakesch und London. Bekannt wurde er durch seine Porträtfotos, etwa das der Rapperin Alo Wala (oben). Weitere Infos zu seinem Riad: www.riadyima.com

FOTOGRAFIE

Bunt und stolz

MERIAN: Herr Hajjaj, was inspiriert Sie?

HASSAN HAJJAJ: Mich inspirieren Filme, Musik, Kunst, Mode, Reisen, einfach das Leben. Ich bin im Norden von Marokko und im kosmopolitischen London aufgewachsen. Zwischen diesen zwei Welten entstand mein Stil.

Warum sind Ihre Fotos oft so knallbunt?

Das hat nicht mit einem bestimmten Künstler, sondern mit meinen marokkanischen Wurzeln zu tun. In Europa sucht man oft zueinander passende Farbtöne. Ich habe das aus meinem Kopf gelöscht und kombiniere, was mir gefällt.

Wie entstehen die Porträts?

Ich fotografiere überall, wo ich hinreise, und immer auf der Straße, nie im Studio. Ich nehme mir einen Koffer voller Requisiten mit und suche vor Ort passende Hintergründe. Die Kleider für die Modelle entwerfe ich fast immer selbst. Außer die Person hat einen ganz eigenen Stil. Den ergänze ich dann nur mit Accessoires wie Hüte oder Socken.

Woher kommen die Modelle?

Das sind größtenteils Freunde oder Freunde von Freunden ...

... aber auch Stars wie Will Smith.

Das stimmt. Wobei das eigentlich für mich keinen Unterschied macht. Weil sie in meine Welt kommen und sich auf meine Arbeit einlassen. Sie mögen die Kunst, die ich mache.

Sie sind kein reiner Fotokünstler, oder?

Nein, ich entwerfe auch Objekte, T-Shirts, Stühle, Tische und experimentiere mit Film. Als Autodidakt habe ich keinen bestimmten Background. Also kann ich dabei nichts verlieren.

Sie haben in der Medina einen Riad gekauft. Was gibt es da zu sehen?

Der »Riad Yima« ist zunächst meine Wohnung, aber auch Galerie, Tearoom, Studio und Shop. Man kann zum Beispiel meine Fotos kaufen oder etwas Mode.

Was gefällt Ihnen an Marrakesch?

Die Stadt ist sehr alt und traditionell, gleichzeitig aber auch modern und international. Alles kommt hier zusammen, das passt mir im Moment.

Verklärter Blick

The »Orientalist Museum of Marrakech« zeigt in einem Riad orientalistische Gemälde (19./20. Jh.) und damit den, von der Sehnsucht nach Exotik geprägten, Blick europäischer Künstler auf Marokko. Ertappt: Sucht man selbst hier nicht auch exotische Romantik?
<https://theorientalistmuseumofmarrakech.business.site>

Geborgene Schätze

Ebenfalls in einem historischen Riad ist das kleine, feine »Heritage Museum« eingerichtet. Ausgestellt sind Antiquitäten aus Marokko: Kleidung und Keramik, Schmuck und Stickereien. Zum Schluss gibt's einen kostenlosen Minztee auf der Dachterrasse.
www.facebook.com/HeritageMuseumMarrakech

ZEITGENÖSSISCHE KUNST

Afrikas kreative Kraft

Hinter dem hohen Tor am südlichen Stadtrand führt eine Allee in eine Anlage mit Golfplatz und Villenhotel. Ein merkwürdiger Ort für ein Museum, aber hier befindet sich tatsächlich eines der spannendsten Ziele für zeitgenössische Kunst im Land: das Museum of African Contemporary Art Al Maaden, kurz **MACAAL**. Gegründet wurde es vor drei Jahren von der Familie Lazraq, die auch hinter der Immobiliengesellschaft der Anlage steht. Herzstück ist die Sammlung von Alami Lazraq und seinem Sohn Othman: über 2000 Werke, vor allem aus Marokko und anderen Ländern des Kontinents. Zwei- bis dreimal pro Jahr wechselt die Ausstellung. Kürzlich setzten sich für **Material Insanity** dreißig Künstler mit dem Thema »Material« auseinander: Von Moffat Takadiwa aus Zimbabwe war ein Teppich aus Zahnbürsten und Plastikverschlüssen zu sehen, vom französisch-marokkanischen Künstler Mehdi-Georges

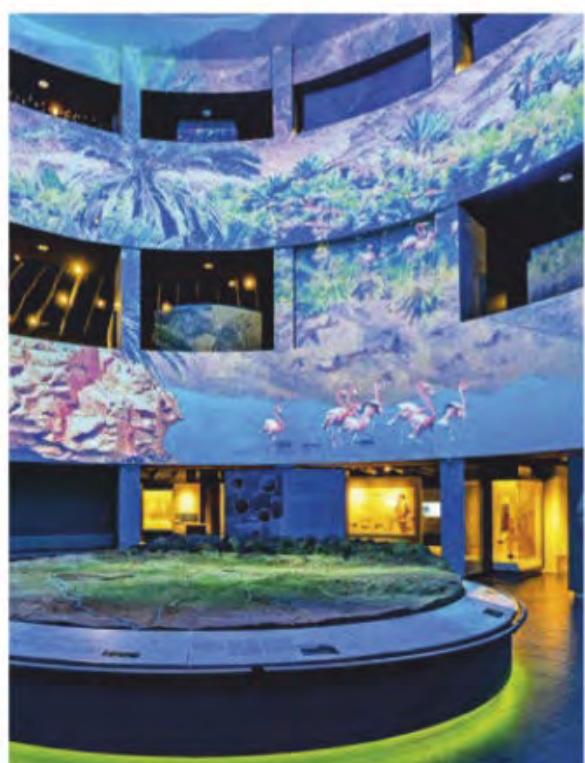
Lahlou eine Büste aus Couscous (Foto). Bis Ende Januar 2020 steht das Werk von Mohamed Melehi im Fokus, einem Pionier der modernen arabischen Kunst.

Al Maaden www.macaal.org



MUSÉE AMAN

Wasser bedeutet Leben



Wie eine Fata Morgana taucht in der Sommerhitze am nördlichen Stadtrand ein riesiger, kaum besuchter Museumsneubau mit weitem Park auf. Es ist das Musée Mohammed VI pour la Civilisation de l'Eau au Maroc, kurz **Aman** – das berberische Wort für »Wasser«. Eine interaktive Ausstellung beschäftigt sich darin mit diesem Thema. Schautafeln, Modelle und sogar eine Multimediashow (Foto) beleuchten alle Aspekte, von historischen Wasserrechten bis zu zukünftigen Herausforderungen in Zeiten der Wasserknappheit. Sehr interessant ist der Teil über die Khettaras, unterirdische Bewässerungskanäle, die über Jahrhunderte die Umgebung von Marrakesch mit Wasser aus dem Atlas versorgten.
www.museeaman.ma

Spannende Einblicke ...

... in die Vergangenheit
Vor zehn Jahren gründeten Hamid Mergani und Patrick Manac'h das **Maison de la Photographie** nahe der Medersa Ben Youssef. Es ist eine Art visuelles Gedächtnis des Landes: Fundament ist ein Archiv mit rund 10000 Fotografien, Fotoplatten und Postkarten aus der Zeit zwischen 1870 und 1960. Eine Auswahl ist in der Ausstellung zu sehen und erzählt von vergangenen Lebenswelten. Schöne Dachterrasse.
www.maisondelaphotographie.ma



... in eine fremde Wohnkultur
Das Duo, das hinter dem Fotografie-Museum steht, hat auch das ruhige, kleine **Musée de Mouassine** ins Leben gerufen. Das Gebäude aus dem 17. und 18. Jh. versteckt sich am Ende einer schmalen Altstadtgasse im ursprünglichen Mouassine-Viertel, der Weg dorthin ist aber gut ausgeschildert. Höhepunkt ist die Douria, der mit viel Feingefühl restaurierte Trakt, in dem Gäste mit Musik, Speis und Trank empfangen wurden. Neben Wechselausstellungen finden jeden Montag und Freitag um 18.30 Uhr Konzerte mit traditioneller Musik statt.
www.museedemouassine.com

Verzierte Decken aus Zedernholz, Säulen voller Arabesken, Marmorfliesen mit Mosaiken: Die **PALÄSTE** der Stadt haben Stil und große Vergangenheit

Sultane und Störche

Prunkvoll muss der el-Badi-Palast des saadischen Sultans Ahmed el Mansour (1549-1603) gewesen sein. Doch während der nachfolgenden Dynastie der Alawiten diente er als Steinbruch für die Paläste der neuen Hauptstadt Meknes. Die Ruinen sind immer noch monumental – und werden heute von vielen Spatzen und Störchen bewohnt.

Der perfekte Hintergrund

Schon für den Film »Lawrence von Arabien« diente der acht Hektar große **Bahia-Palast** als Kulisse. Heute befüllt das reich verzierte, aber leere Haus eines Großwesirs die Instagram-Accounts einer Jeunesse dorée, die sich hier gern ausführlich inszeniert. Unser Tipp: Machen Sie eine Fotopause und lassen Sie die Fülle farbiger Arabesken in Ruhe auf sich wirken!

Staunen statt Lernen

Die **Medersa Ben Youssef**, deren Wurzeln bis ins 14. Jahrhundert zurück reichen, ist nicht wirklich ein Palast. Doch die ehemalige Koranschule, an der bis 1960 über 500 Studenten lernten, kann von ihrer Pracht her locker mit den Sultansresidenzen mithalten. Gerade ist sie wegen Renovierung geschlossen, die Wiederöffnung ist für 2020 geplant.



Vergangene Größe: 135 x 110 Meter misst der Innenhof des el-Badi-Palasts mit seinem weiten Wasserbassin

Die Kunst des Webens

Der Innenhof: zauberhaft. Die Räume: reich verziert. Das **Dar Si Said** ist aber nicht nur ein schöner Wesirspalast, er dient auch als Nationalmuseum für Weberei und Teppiche. Dutzende großformatige Exemplare sind ausgestellt, von alten Berberteppichen bis zu modernen Kreationen, darunter auch ein Werk des Künstlers und Schriftstellers Mahi Binebine.

Wo der Pascha wohnte

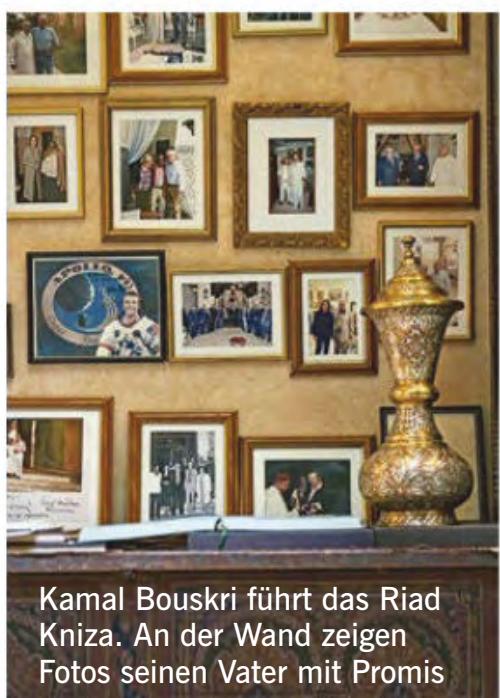
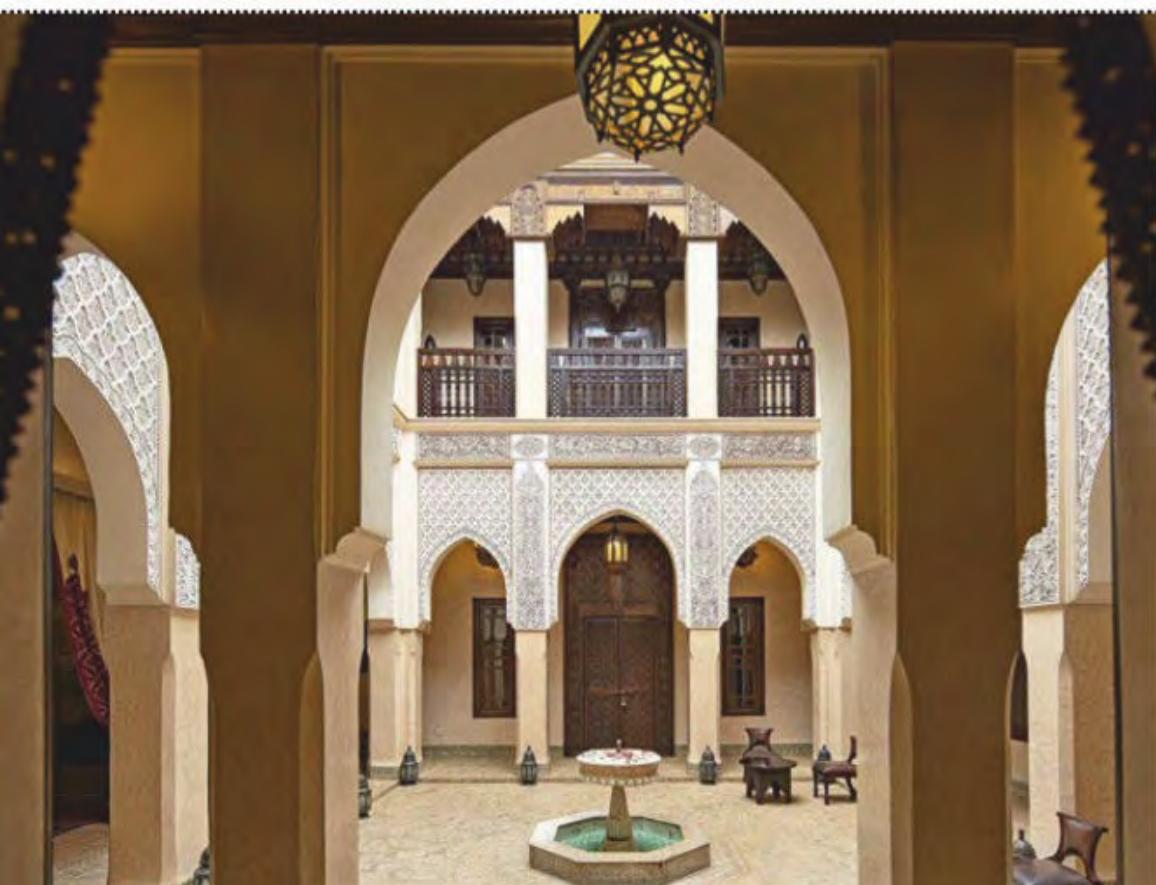
Gebaut für den Pascha Thami el Glaoui (siehe S. 102), dient das **Dar el Bacha** schon seit knapp 90 Jahren als Museum. Kürzlich wurde es renoviert und neu eröffnet: Das »Musée des Confluences« ist ein ruhiger Ort mit beeindruckender Architektur, lauschig grünem Innenhof, islamischem Kunsthhandwerk und Preziosen aus anderen Kulturen.

Viel Architektur, wenig Museum

Die maurische Architektur, etwa der säulengesäumte, nachträglich überdachte Innenhof mit gigantischem Kronleuchter, ist die Hauptattraktion des **Dar Menebhi**. Als »Musée de Marrakech« kann der Palast hingegen nicht wirklich überzeugen – dazu müsste die Sammlung, darunter traditioneller Schmuck, Keramik und Waffen, deutlich besser präsentiert werden.



Vom Luxusresort bis zum Bauernhof: Die **RIADS** in der Altstadt sind voller Charme, doch in und um Marrakesch gibt es fantastische Alternativen



Kamal Bouskri führt das Riad Kniza. An der Wand zeigen Fotos seinen Vater mit Promis



RIAD MIT GLAMOUR

Wo Stars wohnen

Nicht alle marokkanischen Besitzer haben ihre Riads an Ausländer verkauft. Der **Riad Kniza** blieb in den Händen der Familie Bouskri – und wurde zu einem **Hotel der Stars**. »Das Haus stammt aus dem 18. Jahrhundert und war von Anfang an im Besitz der Familie meiner Mutter«, erzählt der Manager Kamal Bouskri. »Wir haben es vor etwa 25 Jahren renoviert, nachdem es für rund zwanzig Jahre leer gestanden hatte. Fünf Jahre hat die Renovierung gedauert.« Bouskri zeigt auf eine Einfassung im Türbogen zum Innenhof, ein weißes Gitter aus Gips, bestehend aus unzähligen geschwungenen Strukturen, Blüten und Ornamenten. »Das wurde nicht in eine Form gegossen, sondern von Hand geschnitten«, erklärt er. »Insgesamt sind Hunderte von Arbeitsstunden nur in die Gipsverkleidungen geflossen.« Die Opulenz setzt sich in den elf Zimmern und Suiten fort: Holzdecken mit aufwendigen Schnitzereien, Sofas mit bestickten Brokatkissen, Fußböden aus kleinteiligem Parkett. Dass sich hier Stars einquartieren, ist kein Zufall: Der Vater von Kamal Bouskri hat sich vom Antiquitätenhändler zum Reiseleiter von prominenten Besuchern wie Robert De Niro, Kurt Russell und Ronald Reagan hochgearbeitet. Haben Stars mitunter Starallüren? »Die meisten sind sehr nett, aber natürlich sind einige netter als andere«, sagt Kamal Bouskri und grinst. »Bill Gates und Brad Pitt fand ich besonders angenehm. Bill Gates kam hier in Turnschuhen und kurzen Hosen an. Hätte er keinen Bodyguard dabei gehabt, hätte man ihn kaum bemerkt. Brad Pitt ist sogar zum Essen zu uns nach Hause gekommen, das war sehr schön.«

www.riadkniza.com

BAUERNHOF-IDYLLE

Einfach mal abschalten

Laut, lebendig, chaotisch: Marrakesch ist faszinierend, aber auch ganz schön anstrengend. Ein Ausflug aufs Land ist da genau das Richtige, um sich vom alltäglichen Wahnsinn der Stadt zu erholen. Ein charmanter Ort dafür ist der Bauernhof **Sidi Safou**. Nur eine halbe Autostunde ist er vom Stadtzentrum entfernt. Im Haupthaus haben die freundlichen Betreiber fünf angenehme Zimmer eingerichtet, mit Balkonen zum großen Garten, in dem Obstbäume und Rosen duften. Für Familien und größere Gruppen erlauben zwei separate Villen viel Privatsphäre. Möglich-

keiten zur Entspannung bieten Massagen und ein Hamam, vor allem aber der Pool. Vor jedem Haus glitzert einer in der Sonne. Etwas weiter scharren Hühner in der Erde, ab und zu blökt eines der Schafe. Auf Wunsch bereitet das Küchenteam mit Zutaten vom Hof – biologisches Gemüse, Kräuter, Honig, Olivenöl – schmackhafte Gerichte zu. Der Hof ist so friedlich, dass abends in der Regel eine Frage reicht, um alle Ausflugspläne zu verwerfen: Wie wär's mit noch einem Tag süßen Nichtstuns?

Village Omina El Hiba, www.sidisafou.com

Zelt mit Komfort

Glamping ist in Marokko nichts Neues: Die Berber wissen, wie man luxuriöse Zelte baut. Die im »Jardins d'Issil« südlich der Stadt sind mit Bad, Heizung und Bett ausgestattet.

www.jardinsissil.com

Hostel mit Stil

Das »Rodamón Riad Marrakech« ist ein Hostel, aber was für eins: Es wurde in einem historischen Riad eingerichtet, die Zimmerauswahl reicht von Schlafzälen bis zu Suiten.

www.rodamonhostels.com



ZU GAST BEIM KÖNIG

Die perfekte Medina

Der Königspalast in Marrakesch bleibt Besuchern verschlossen: nichts zu sehen außer Mauern und ein paar Wachen. Eine attraktive Alternative ist das **Royal Mansour** im Stadtteil Hivernage – immerhin war es König Mohammed VI., der das Hotel errichten ließ. Es ist ein Prestigeprojekt, das zeigen soll, wie raffiniert traditionelle Architektur und Kunsthantwerk in Marokko sein können. So entstand eine Mini-Medina ohne Chaos und Dreck, ein inszeniertes

Idyll mit Brunnen, Gärten und Gassen, das vom Personal durch ein System unterirdischer Gänge diskret aufrechterhalten wird. Die Gäste des Königs wohnen in dreistöckigen Riads, umsorgt von einem Butler. Andere Bewohner trifft man in den Bars und Restaurants oder im hellen Spa (Foto). Die Gastronomie blieb allerdings nicht ganz in lokalen Händen: Der französische Spitzenkoch Yannick Alléno hat sie mitgestaltet.

www.royalmansour.com

LODGES

Ein Bett im Berberdorf

Zuerst ein paar Tage in einem zentralen Riad verbringen, dann ein Auto mieten, sich rund zwanzig Kilometer weiter südlich in der **Berber Lodge** einquartieren und ab und zu einen Ausflug machen: Das ist eine gute Mischung für einen gelungenen Marrakesch-Ur- laub. Die neun Lodges nahe des Dorfes Oumnass wurden auf traditionelle Art mit Erdziegeln, Schilfdächern, Palmen- und Eukalyptusholz gebaut. So wohnt man wie in einem Bilderbuch- Berberdorf, das rustikal wirkt und doch sehr komfortabel ist, mit Privatgarten oder Terrasse, Klimaanlage, Pool, Restaurant und einem Salon, in dem ein Kaminfeuer knistert. Hinter dem ruralen Rückzugsort mit seinem minimalistischen Design steht der aus der französischen Schweiz stammende Architekt **Romain Michel-Ménieré**, der in der Stadt unter anderem das elegante Riad »Mena & Beyond« mitgestaltet hat. Bei seiner Lodge wurde er vom kreativen **Studio KO** unterstützt, das das neue Museum über Yves Saint Laurent in Marrakesch entworfen hat.

Oumnass, www.berberlodge.net



LUXUSRESORTS

Villen zum Träumen

Rund um die Medina gruppieren sich etliche luxuriöse Resorts. Eines der schönsten ist das über 20 Hektar große **Mandarin Oriental Marrakech** südöstlich des Zentrums, ein Park voller Wasserbecken, Rosenbüsche und Olivenbäume. Die Holztüren der über fünfzig **Privatvillen** (Foto) öffnen sich zu einem Innenhof mit Pool, an dem abends Kerzen flackern. Leinen, Holz und Marmor prägen die eleganten Räume. Die Architektur

verbindet asiatische und arabische Elemente, symmetrischer Purismus trifft auf orientalisches Dekor. Dazu kommen hervorragende Restaurants und ein großzügiges Spa, kurz: Es ist einfach traumhaft hier. Die Suiten und Villen sind allerdings sehr teuer. Für rund 70 Euro kann man einen »Day Pool Pass« buchen: ein Tag auf einer Liege am Pool inklusive dreigängigem Mittagessen.

www.mandarinoriental.de/marrakech

Hotels für Kamele, ockerleuchtende Stadtmauern und die Wiederbelebung jüdischer Traditionen: Marrakeschs geheimnisvolle **VERGANGENHEIT**

CHRONIK

Vom Heereslager zur Kulturhauptstadt

789
Idris I. gründet mit Unterstützung vieler Berberstämme ein Königreich, sein Sohn Idris II. erhebt Fes zur Hauptstadt. Beide gelten heute als Staatsgründer Marokkos.

1070
Die Almoraviden, eine Gruppe von Berbern aus der Westsahara, reißen die Macht über Marokko an sich. Aus einem Heereslager entsteht ihre Hauptstadt Marrakesch.

1147
Die Almohaden erobern Marrakesch: Die Koutoubia-Moschee wird gebaut, ein Höhepunkt maurischer Architektur. Ihr Minarett gilt bis heute als Wahrzeichen der Stadt.

1269
Die Berberdynastie der Meriniden erklärt Fes zu ihrer neuen Hauptstadt; Marrakesch verfällt.

1554
Marrakesch ist wieder Hauptstadt. Die Dynastie der Saadier stärkt die Stadt wirtschaftlich, der el-Badi-Palast wird errichtet.

1757
Zahlreiche Umstürze haben die Stadt verwüstet. Unter Sidi Mohammed wird sie wieder aufgebaut; die ersten europäischen Botschaften lassen sich nieder.

1912
Beginn der Kolonialzeit: Mit dem »Vertrag von Fes« wird auch Marrakesch für 44 Jahre unter das Protektorat Frankreichs gestellt.

1961
Hassan II. kommt an die Macht. Er regiert Marokko despotisch und überlebt 1971/72 zwei Putschversuche seines Militärs.

Um 1970
Hippies und Musiker aus aller Welt bevölkern die Stadt. Crosby, Stills and Nash landen mit »Marrakesh Express« einen Hit.

1985
Die UNESCO erklärt die Altstadt von Marrakesch zum Weltkulturerbe.

2004
Die von König Mohammed VI. (regiert seit 1999) durchgesetzte Reform des Familienrechts stärkt die Position der Frauen.

2011
Eine Bombe zerfetzt am 28. April ein Café auf dem Marktplatz Jemaa el Fna. 17 Menschen sterben.

2014
Das jüdische Viertel Mellah wird für 20 Millionen Dollar restauriert.

2020
Marrakesch wird erste Kulturhauptstadt Afrikas.



STADTMAUER

Das prächtige Band um die Medina

Bis zu acht Meter hoch, etwa 19 Kilometer lang, erbaut aus Stampflehm: Wie ein ockerschimmerndes Band umschließt die Stadtmauer die alte Medina von Marrakesch. Errichtet wurde sie um 1123 von Ali Ibn Youssuf, dessen Vater Marrakesch zur Hauptstadt der Almorawiden-Dynastie (1061-1147) erhoben hatte. Schon sechs Jahre später bewährt sich die Mauer: Die Almohaden des strenggläubigen Bergbauern Ibn Tumart greifen die Stadt an, werden aber zurückgedrängt. Erst 1147 gelingt ihnen Marrakeschs Eroberung; die ersten Wehrtürme entlang der Stadtmauer entstehen. Zu ihrer vollen Pracht wächst sie schließlich unter der Herrschaft der Saadier (1554-1667), die sie auf 220 Wehrtürme erweitern. Von ihnen einst zwölf Stadttoren sind heute noch neun erhalten, darunter das mit Ornamenten und Koran-Zitaten verzierte **Bab Agnaou** (Foto) in der Nähe der Saadier-Gräber: Im Laufe der Jahrhunderte seiner beiden Wachtürme beraubt, sieht es aus wie zwei übereinanderliegende Hufeisen. Sein Spitzname: Widder ohne Hörner.

Um 1930 geht es geschäftig zu in der Mellah, Marrakeschs jüdischem Viertel



MELLAH

Aufschwung im jüdischen Viertel

Im Frühjahr 1492, die Reconquista hat die Araber von der Iberischen Halbinsel gejagt, vertreibt das **Alhambra-Edikt** der Herrscher von Kastilien und Aragón auch sämtliche Juden. Viele von ihnen lassen sich daraufhin in Marokko nieder, wo seit fast 2500 Jahren jüdische Glaubensgemeinschaften siedeln.

Kurze Zeit später entstehen hier in sieben Städten ausschließlich für Juden bestimmte Viertel. Zuerst in Fes auf einem Salzgebiet, weshalb der Ort danach benannt wird: Mellah, **abgeleitet vom arabischen Wort al-mallah für Salz**. Der Name setzt sich für alle jüdischen Quartiere durch, auch in Marrakesch, wo das Viertel 1558 auf Geheiß von Sultan Moulay Abdallah errichtet wird.

Marrakeschs Mellah erhebt sich dort, wo sich zuvor die königlichen Stallungen befanden. Ein viereckiges Areal von 18 Hektar Größe, umgeben von hohen Mauern, die Straßen wie ein Gitter angelegt. Hier können Juden ihren Glauben ungehindert ausleben, sie genießen ihren Status als Dhimmis, als Schutzbefohlene des Islam, zahlen aber Steuern dafür. Zwar dürfen sie nachts das Viertel nicht verlassen, tagsüber aber regt sich geschäftliches

Treiben in den Gassen. Handwerker öffnen ihre Geschäfte, Riads entstehen, Herbergen, Märkte, Bäckereien, Bäder – und bis zu dreißig Synagogen. Auch ein Gottesacker wird angelegt: Der **jüdische Friedhof Miaara** ist heute der größte seiner Art in Marokko. Und die Gemeinde wächst: Ende des 18. Jahrhunderts leben rund 35 000 Juden in Marrakesch, in den 1940er Jahren sind es immerhin noch fast 27 000 (in ganz Marokko 250 000). Nach der Gründung des Staates Israel 1948 schwindet ihre Zahl allerdings, viele Juden verlassen das Land. Ebenso nach dem Sechstage-Krieg von 1967, als mehrere arabische Staaten gegen Israel in die Schlacht ziehen und die Stimmung gegenüber der jüdischen Bevölkerung feindseliger wird. Nach und nach verfällt das alte Mellah-Viertel, das jüdische Leben verschwindet wie die hebräischen Stra-

ßennamen. Auch der Name ändert sich, das Viertel heißt nun Hay Salam.

Im Januar 2014 läutet Marokkos König eine neue Ära ein: Mohammed VI. verlangt die Wiederbelebung des alten Viertels, in dem gerade noch bis zu 200 Juden leben, um »das kulturelle Erbe der gesamten marokkanischen Gesellschaft zu erhalten«, wie er sagt. Seitdem blüht das Viertel am Südrand der Medina wieder auf. Häuser werden restauriert, Geschäfte eröffnen, die Sehenswürdigkeiten ziehen mehr und mehr Touristen an – insbesondere aus Israel. In der fast 500 Jahre alten **El-Azama-Synagoge** wurde ein Museum zum jüdischen Leben in Marrakesch untergebracht. Das Viertel erhält auch seinen Namen zurück: Seit März 2017 heißt es wieder Mellah – wie zu Zeiten seiner Gründung.

www.jmarrakech.org



FUNDUKS

Rastplatz der Karawanen

Seit mehr als 1000 Jahren ist Marrakesch Rastplatz für Handelskarawanen aus Asien und dem Süden Afrikas. Am Rande der Medina entstanden deshalb zahlreiche Funduks, Unterkünfte für Kaufleute und ihre Tiere. Die Gebäude haben einen offenen Innenhof, der auf allen vier Seiten von Räumen begrenzt ist. Unten liegen die **Ställe für Kamele** und Esel, oben die Kammern der Händler, verbunden durch einen umlaufenden, mit **Holzschnitzereien** versehenen Balkon. Heute dienen die meisten dieser Traditionshäuser als Lager oder Werkstätten. Andere werden ergänzt und neu interpretiert, so wie das Restaurant »Le Foundouk«, das zum Innenhof nun auch eine schöne Dachterrasse hat.

www.foundouk.com

DAS NÄCHSTE MERIAN IM HANDEL AB 19. DEZEMBER 2019



Strand-Laune: In Beuel badet man im Rhein und mit Blick auf die Skyline von Bonn



Star-Dirigent: Wie Dirk Kaftan die Zahl der Klassik-Zuhörer verdoppelte



Präsidenten-Suite: Die Villa Hammerschmidt ist Amtssitz des Bundespräsidenten



Spitzen-Haus: auf dem Dachgarten der Bundeskunsthalle

Bonn

BEETHOVEN Das Genie wird 250, seine Geburtsstadt feiert ihn

MUSEEN Sechs Häuser, die Sie nicht verpassen sollten

KANZLERBUNGALOW Zu Hause bei Erhard, Kiesinger und Kohl

SÜDSTADT Ein Streifzug durch Bonns Wohlfühl-Viertel

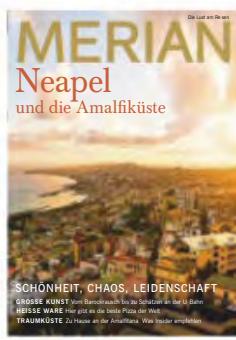
Zuletzt erschienen



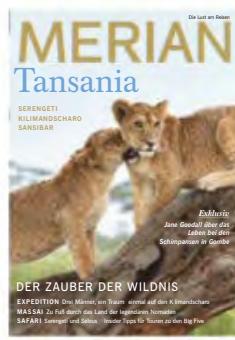
Juli 2019



August 2019



September 2019



Oktober 2019



November 2019

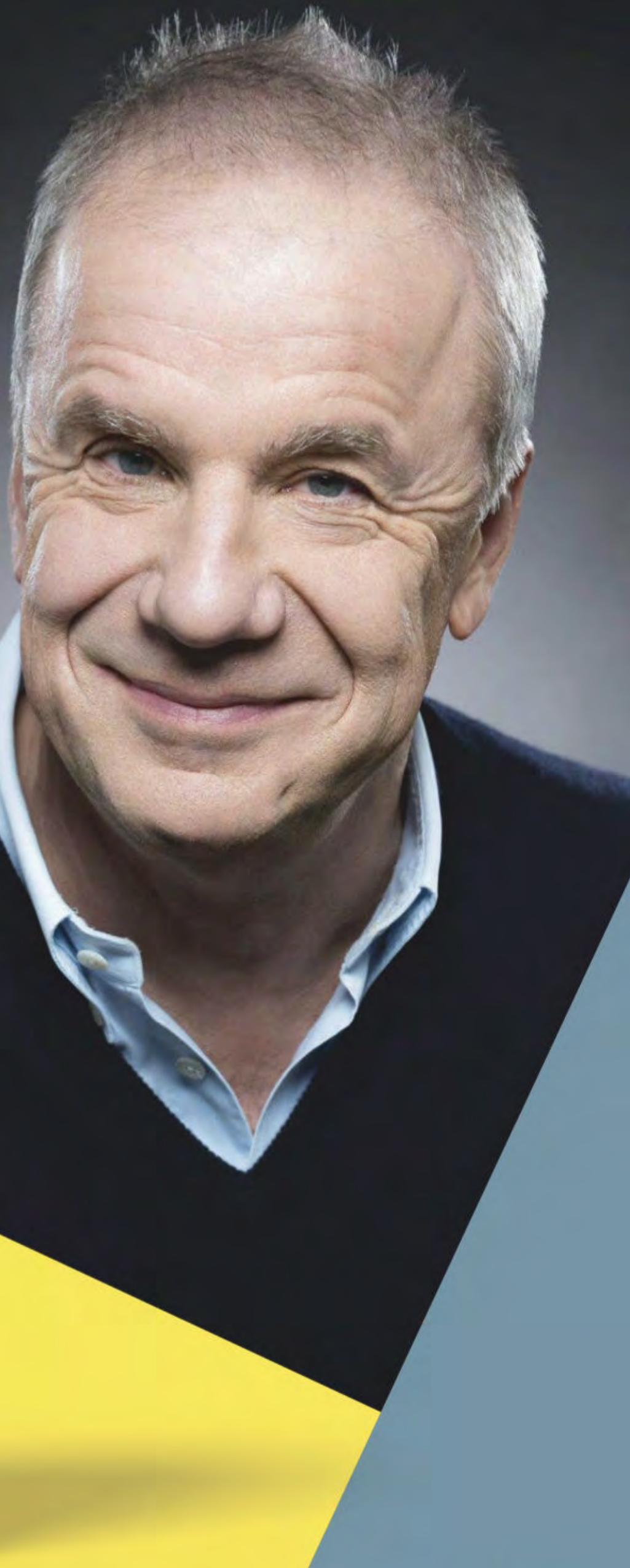
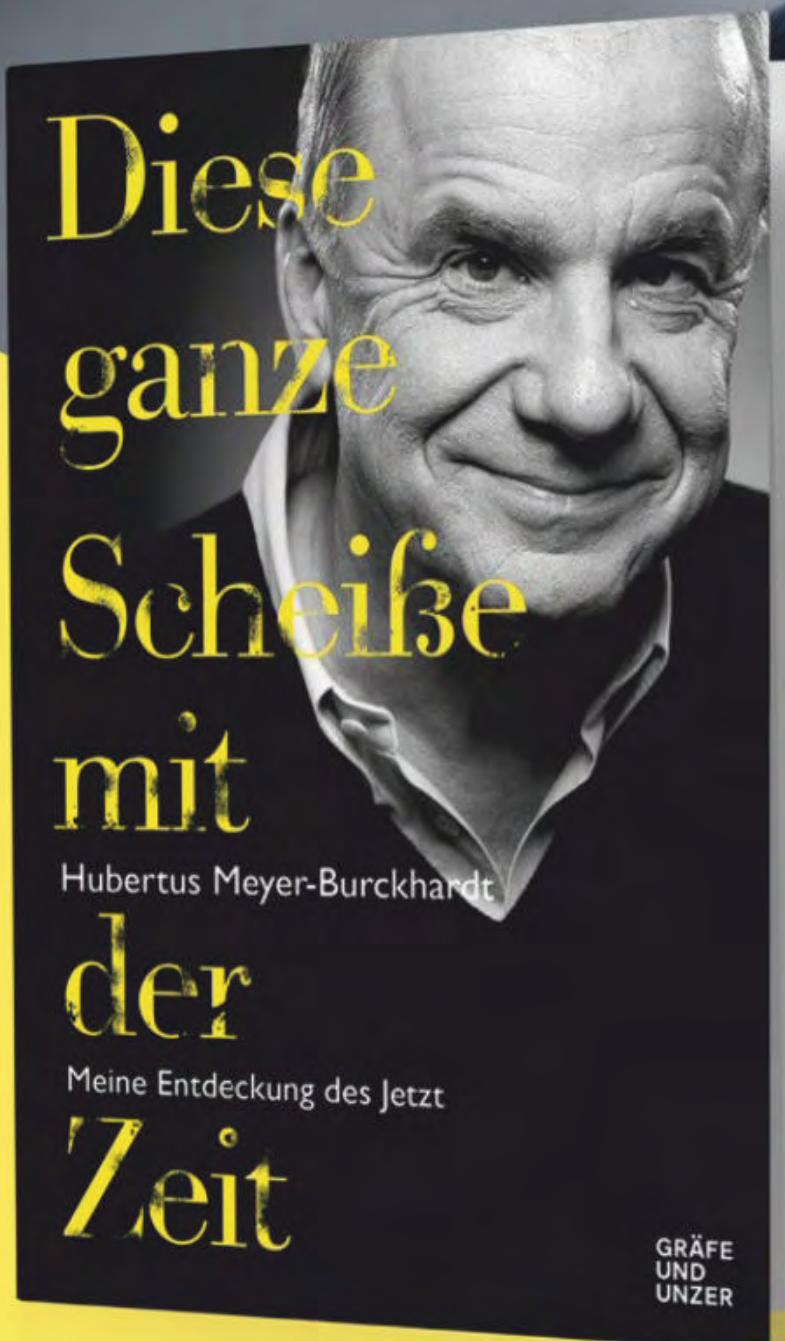
Haben Sie eine
MERIAN-Ausgabe verpasst?
Bestellservice: Tel. (040) 2717-1110
E-Mail: sonderversand@jalag.de
oder online bestellen unter
www.merian.de
oder www.einzelheftbestellung.de

Abo bestellen:
Tel. (040) 21031371
E-Mail: leserservice-jalag@dpv.de
oder online unter
shop.jalag.de

In Vorbereitung:
Georgien
Finnland
München

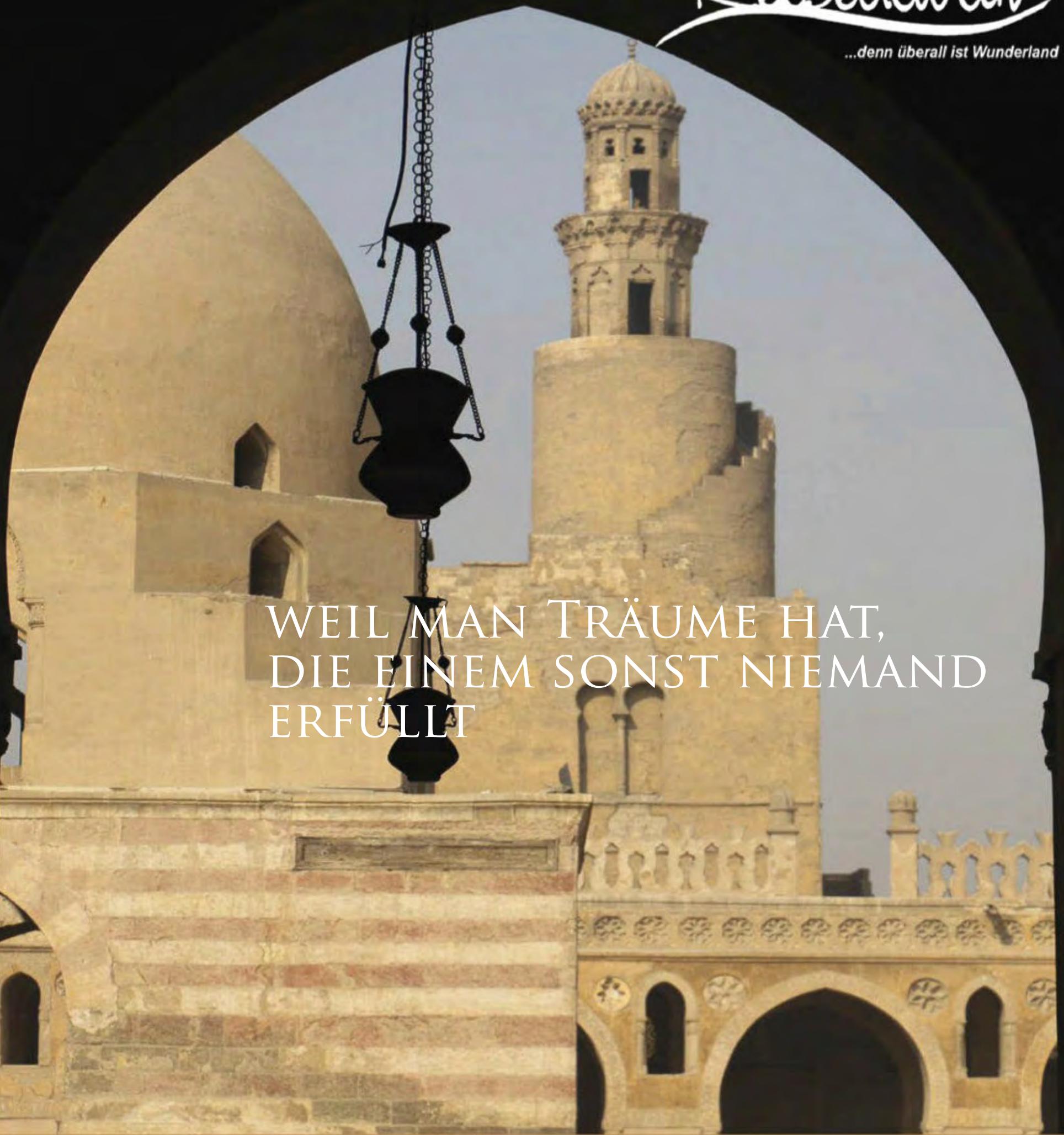
DAS LEBEN IST KURZ, AUCH WENN ES LANG IST

Unsere Zeit ist endlich – das machen wir uns viel zu selten bewusst. Nach einem Wink des Schicksals plädiert **HUBERTUS MEYER-BURCKHARDT** für einen anderen Umgang mit der Zeit.



**GRÄFE
UND
UNZER**

Überall, wo es Bücher und E-Books gibt, und auf www.GU.de/zeitistendlich



WEIL MAN TRÄUME HAT,
DIE EINEM SONST NIEMAND
ERFÜLLT

REISEN IST UNSERE LEIDENSCHAFT, DIE WELT VON 1001 NACHT IST
UNSER ZUHAUSE.

MAROKKO * ÄGYPTEN * INDIEN * ARABIEN * EUROPA * FERNOST

Wolfgang Peters und sein REISEDIWAN kennen keine Grenzen! Kommen Sie mit auf unsere exklusiven, lebendigen MÄRCHENREISEN. Genießen Sie gediegene Hotels und exquisite Restaurants. Von vier bis maximal acht Teilnehmern zeigen wir Ihnen unsere Welt. Oder buchen Sie Ihre ganz individuelle Privatreise. Unseren aktuellen Newsletter erhalten Sie unter www.reisediwan.com oder rufen Sie uns gerne an.