



Ein Erlebnis: Imbiss mit Kamelfleisch, der Garten des Palais Amani, der Kupferschmied bei der Arbeit, am Stand mit unterschiedlich gefüllten „Briouates“ und die Spezialität Pastilla (v.l.).

Streetfood in historischer Kulisse

Die Medina von Fes bietet jahrhundertealtes Handwerk und kulinarische Abenteuer

„Achtung – bitte bleiben Sie zusammen!“. Der Tonfall unseres Guides, Achmed Saadi, hat schon fast etwas Militärisches. Wir stehen vor einem der prächtigen Haupttore zur größten Medina Marokkos. „Hier im Zentrum von Fes man kann sich leicht verlaufen“, fügt er streng an, bevor er uns zügigen Schrittes in das Gassengewirr führt. Zusammen mit Chakib Badrane, der früher ein Restaurant betrieben hat, wird er uns mitnehmen auf eine Streetfood- und Altstadt-Tour durch eine der größten mittelalterlichen Städte der Welt, die zum UNESCO-Weltkulturerbe gehört. „Die Anfänge der historischen Medina liegen bereits im 9. Jahrhundert“, erzählt Achmed. „Einwanderer aus Andalusien und Tunesien brachten technisches Wissen und städtisches Knowhow mit.“ Heute leben in der mit Mauern umgebenen Altstadt 300 000 Menschen.

Gesegnetes Huhn

Auf unserem Spaziergang durch den Souk von Fes tauchen wir ein in ein buntes Labyrinth: Stände mit Gemüse, Obst, Kräutern und Fisch. Was Hähnchenfleisch angeht, bevorzugen die Einheimischen frische Ware: Sie suchen sich ein lebendes Huhn aus, das wird kurz gewogen, gesegnet, es erfolgt ein präziser Kehlschnitt, bevor es fertig gemacht wird zur Mitnahme. Auf diese Weise ist es „halal“, „rein“, den islamischen Vorschriften entsprechend. Ein paar Schritte weiter gelangen wir zum handwerklichen Herzen von Fes, das sich seit Jahrhunderten kaum verändert hat: Am Boden arbeitet ein Kupferschmied mehrere Schalen. „Er macht das seit seinem achten Lebensjahr“, weiß Achmed nach einem kurzen Zwiegespräch. Nicht weit entfernt feilt ein älterer Mann an Tierhörnern



Ausblick von der Dachterrasse des Palais Amani.



Spezialität für Mutige: der „Bouchiar“ (Lammkopf).

und fertigt daraus Kämmen und Anhänger. „Wenn er aufhört, dann stirbt dieses Handwerk“, erzählt Achmed. „Er hat mir gerade gesagt, dass er 90 Jahre alt ist und es keinen Nachfolger gebe“. Schlosser, Messerschleifer, Möbelschreiner und Keramikhersteller bieten ebenfalls ihre Waren



Stadttor Bab Boujeloud: einer der Zugänge zur Medina.

feil. Schon von Weitem riecht man den strengen Geruch der 850 Jahre alten „Chouara“-Gerberei. Dort arbeiten sie nach wie vor weitgehend manuell und färben das Leder nur mit pflanzlichen Stoffen wie Saffran, Jasmin oder Indigo.

Spezialität Lammkopf

Durch die bewegte Geschichte mit verschiedenen Dynastien, Migration und Kolonialmächten ist auch die marokkanische Küche ein Mix aus arabischen, berberischen,

andalusischen, jüdischen und mediterranen Einflüssen. Chakib führt uns zielgerichtet zu einzelnen Ständen in der wuseligen Medina – abseits der klassischen Tajine-Restaurants. Es riecht nach orientalischen Gewürzen, aber auch beißend nach Taubenkot. Wir starten mit zwei traditionellen Suppen: Die „Bissara“, eine cremige (Sau-)Bohnensuppe, ist angereichert mit einem ordentlichen Schuss Olivenöl und Kreuzkümmel. Die „Harira“-Suppe aus Kichererbsen und Tomaten ist deutlich leicht-



Guide Chakib mit süßer Nachspeise: Walnüsse in Datteln.

ter und frischer. „Balak, balak!“ (Achtung, Achtung) schallt es immer wieder durch die engen Gassen. Dann heißt es, schnell zur Seite treten, denn ein Händler mit einem voll beladenen Maulesel oder Handkarren zwängt sich durch die engen Straßen. Unser nächster Imbiss-Stopp ist an einem unspektakulär aussehenden Stand. Doch als der Marokkaner die durchsichtige Folie über dem Ofen anhebt – schlägt es einigen die Sprache: Mehrere Lammköpfe siedeln hier vor sich hin! Chakib lacht und erklärt, dass es sich um eine Spezialität handelt, die wir nicht verpassen sollten. Der Koch nimmt den Kopf vorsichtig heraus, auf dem Teller fällt dieser in zwei Hälften. Unser Guide erklärt, dass das Gehirn wie auch das Fell schon nach dem ersten stundenlangen Garprozess entfernt wurden. Hier unter der Plastikfolie schmoren die Köpfe weitere sieben Stunden vor sich hin. Einige trauen sich und probieren die Backen und die Zunge, die ganz wunderbar zart und aromatisch schmecken. Das „Schmankerl“, das Auge des Lammes, schnappt sich Achmed.

Kamelhack und Pastilla

Unser nächster Halt: Rührei mit Rindfleisch. Das schlicht aussehende Gericht schmeckt

köstlich. Bis das Fleisch serviert werden kann, wird es erst mit Gewürzen wie Kreuzkümmel, Koriander, Knoblauch, Salz und Chili eingerieben und anschließend wochenlang auf dem Dach in der Sonne getrocknet. Ganz vertraut hingegen munden die Spießchen mit gegrilltem Hähnchenfleisch und Nierchen. Essensreste, die auf dem Boden landen, schnappen sich sofort die Katzen. Fast jeder Haushalt in der Medina unterhält wenigstens einen Stubentiger – schon wegen der vielen Mäuse, die in der Altstadt leben.

Für sensible Gemüter ist die nächste Station eine Herausforderung: Ein ausgestopfter Kamelkopf, der von der Decke hängt, signalisiert den Besuchern: Hier wird Kamelfleisch verkauft! Das Hackfleisch ist deftig mariniert und wird in einem Teigfladen serviert – mit der leicht süßlichen Note erinnert es an Pferdefleisch. Interessant schmeckt auch die Pastilla. Das Teigpäckchen enthält Rindfleisch, Zwiebeln, Ei und traditionelle Gewürze und wird in einer Pfanne mit Öl herausgebacken. Der Clou: Oben auf die herzhafte Pastete werden Puderzucker und Zimt gestreut – eine ungewöhnliche Geschmackskombination für westliche Gaumen. Anschließend kosten wir am nächsten Stopp „Briouate“, kleine, gebratene Teigfladen, aromatisiert mit Orangenwasser – gefüllt mit Fleisch oder Fisch. Zum Abschluss probieren wir milden Ziegenkäse oder einen süßen Walnuss-Dattel-Snack.

Und wohin führt unser Gastro-Guide seine Frau abends aus? „Ich gehe nie in ein traditionelles Restaurant“, gibt er zu. Wenn überhaupt, dann würden sie vielleicht ein italienisches oder auch mexikanisches Lokal besuchen. Denn seine Frau sage grundsätzlich: „Also bei uns zu Hause schmeckt das viel besser“, verrät er und lacht.

Diana Thies-Kuchenbecker

Reise-Tipps

Das **Palais Amani** befindet sich direkt in der Altstadt von Fes. Es ist ein klassisches „Riad“, ein Stadthaus mit begrünten Innenhof, und bietet stilvolle Hotelzimmer an. Tipp: Ein Kochkurs bei Loubna El Bouchikhi. Die junge Köchin arbeitet im Hotel und nimmt ihre Gäste zuerst mit in den Souk, um alle Zutaten für eine klassische Tajine und ein Dessert einzukaufen. Anschließend wird gemeinsam auf der

Dachterrasse gekocht und im bezaubernden Garten des Hotels gegessen (palaisamani.com).

Im **Hotel Chateaux Roslane Boutique & Spa** (Chateaux & Relais) übernachten die Gäste in charmanter Umgebung inmitten eines Weinguts. Hier in der Region Meknes genießt man regionalen Spitzenwein sowie modern interpretierte Gerichte der marokkanischen Küche (roslaneboutiquehotel.com).

Wer seine Reise nach Marokko individuell planen möchte, ist bei **„Enchanting Travels“** (www.enchantingtravels.com) richtig. Das Team bietet eine auf die eigenen Wünsche zugeschnittene Reise mit persönlicher Betreuung. Der Veranstalter organisiert örtliche Reiseleitungen, bietet handverlesene Unterkünfte sowie ortskundige Fahrer und Fahrzeuge mit höchsten Sicherheitsstandards. Ein Support-Team ist 24-Stunden erreichbar.

FOTOS: DIANA THIES-KUCHENBECKER, IMAGO/ MARTIN BERTRAND (1)

DIE SKIWELT WILDER KAISER - BRIXENTAL

→ DIE SKISAISON 2025/26 IST ERÖFFNET

Ab sofort hat die SkiWelt samt SkiWelt Verbindungen, Talabfahrten und erste Rodelbahn für den täglichen Skibetrieb geöffnet.

Alle Infos unter: www.skiwelt.at

→ SUPERSKIWOCHEN - 15%PREISVORTEIL

06.12. - 19.12.2025 & 14.03. - 06.04.2026

Unser Angebotstipp für Erwachsene ohne Kinder - die SuperSkiWochen mit **15% Preisvorteil** für alle SkiWelt Skipässe **ab 3 Tagen**.

Alle Infos unter: www.skiwelt.at/superskiwochen

→ ELLMI'S BERGADVENT

12. / 13.12. & 19. / 20.12.2025

ab 16:30 - 22:00 Uhr, Hartkaiser Ellmau

In der zauberhaften Winterwelt rund um das Panoramarestaurant Bergkaiser warten mehrere Stationen bei einem gemütlichen Rundgang auf euch.

DIE SKIWELT HAT FÜR DICH GEÖFFNET!

153 km Pisten | 50 Bahnen

- ✓ SkiWelt Verbindungen geöffnet
- ✓ erste Talabfahrten geöffnet
- ✓ erste Rodelbahn geöffnet

Alle Infos unter:
www.skiwelt.at/saisonstart

BRIXEN IM THALE. ELLMAU. GOING. HOPFGARTEN. ITTER. KIRCHBERG. SCHEFFAU. SÖLL. WESTENDORF.

TEL +43. 5333. 400 • www.skiwelt.at