

Das Auge des seit Stunden über Holzkohle gegarten Lammkopfs mag ein gut gemeintes kulinarisches Angebot sein. Aber nein, danke, um diese Uhrzeit – es ist kaum Mittag – kommt das nicht infrage. Zu jeder anderen vermutlich auch nicht, aber das muss Chakib, unser freundlicher Streetfood-Führer in der historischen Altstadt von Fès, ja nicht wissen. Er bleibt so oder so entspannt und verständlich gegenüber den Besuchern aus Deutschland – was vermutlich auch daran liegt, dass Zunge und Backen des Lammes von den Experimentierfreudigsten unserer Gruppe gerne genommen und anschließend als überwältigend zart gelobt werden.

Der Koch und Gastronom, kaum älter als dreißig, hört's gerne und bittet an die nächsten Stationen in der Medina. Die mit rund dreieinhalb Quadratkilometern größte arabische Altstadt der Welt besteht aus einem wimmelbildhaften Gassengewirr, das seit Anfang der Achtzigerjahre Weltkulturerbe der UNESCO ist. Sie bietet nicht nur Hunderten Handwerkern links und rechts der schmalen Gänge eine pittoreske Bühne, sondern auch der Küche Marokkos.

Diese ist, ebenso wie die Bevölkerung des Landes, ein Schmelztiegel mit mediterranen, maghrebinischen, arabischen, schwarzafrikanischen und jüdischen Einflüssen. Der pürierten, ungewürzten Bohnensuppe mit Olivenöl zum Auftakt, die erst am Tisch mit einer selbst gewählten Menge Salz, Kreuzkümmel und Chili zu jener Mahlzeit wird, die Marokkaner gerne zum Frühstück essen, merken wir das noch nicht an. Aber ein halbes Dutzend Stationen später, nach obligatorischen Fleischspießen, süßen sowie herzhaften Teigwaren, das mit Walnüssen gefüllten marokkanischen Datteln – natürlich die besten der Welt, wie Chakib versichert –, Grietpfannkuchen und Honig aus West-Marokko, der nach Fakalabus, Zedra, Johannisbrot oder Orangenblüten schmeckt, sieht das schon anders aus. Erst recht nach dem scharf gewürzten Fleisch in einem knusprigen Brotfladen, das nach dem abgelehnten Lammage nicht auch noch verschnäht werden darf. Jetzt mal nicht überbieten mit dem marokkanischen Ernährungsbedürfnissen.

Laut Ahmed, unserem Reiseleiter auf dieser mehrtägigen kulinarischen Reise durch das Land, hat Marokko mehrere Religionen. Natürlich den Islam. Aber auch eine sehr weltliche, nämlich den Fußball. Das Land war zuletzt wie in Fes, als es die Kontinentalmeisterschaft, den Afrika-Cup, austrug und die marokkanische Nationalmannschaft im Finale zwar gegen Senegal unterlag, Marokko nachträglich aber der Titel zugesprochen wurde, weil sich das senegalesische Team im Spiel unspottlich verhalten hatte. Im Jahr 2020 wird das Fußballverrückte Land neben Spanien und Portugal sogar Gastgeber der Weltmeisterschaft sein. Dankes to the worldcup! – dieser Satz fällt regelmäßig. Etwa wenn es um die größere Sauberkeit auf den Straßen und in den Städten geht. Oder um die ohnehin schon vorhandenen, die so regelmäßig ausgebaut, erweitert oder mit Brücken überbaut werden, dass ein unweigerlich die marokkanische Verkehrsinfrastruktur in den Sinn kommt.

Essen ist zwar keine Glaubenssache, aber eine Mission sehen viele Marokkaner in ihrer kulinarischen Kultur durchaus – und zwar als Inspirationsquelle internationaler Spitzenküchen, überreich an Aromen, Gewürzen und frischen Zutaten. Zuletzt ist das Königreich von Mohammed VI. mit seinen rund 40 Millionen Einwohnern allerdings nicht als kulinarisches Eldorado aufgefallen, sondern als Land schmerzhafter Umbrüche. Dazu gehören im vergangenen Jahr die Demonstrationen Abertausender junger Menschen für mehr soziale Gerechtigkeit, eine bessere öffentliche Versorgung sowie gegen Korruption und Repression. Als „Genz-Z-Proteste“ machten sie international Schlagzeilen.

Öffentliche Kritik an den Autoritäten und Institutionen gilt als riskant, aber trotzdem bewege sich etwas im Land, versichert Ahmed. Frauen hätten heute zum Beispiel mehr Rechte als früher, die Gleichberechtigung schreite voran. Das konservative, traditionell-religiöse Land changiert zwischen technischer Moderne – wofür unter anderem die Hochgeschwindigkeitszugstrecke zwischen Casablanca und Tanger steht, die erste in Afrika – und einem düsteren Leben, das im Geist der Sechzigerjahre verharrt. Das labyrinthische Fès, die älteste der vier Königstädte Marokkos, liegt irgendwo dazwischen.

Dort haben die vielen kleinen Grill-, Koch-, Back- und Frittierplätze in den Gassen und Nischen jede Menge Konkurrenz: Denn Silber- und Kupferschmiede, Kesselflicker, Gerber, Töpfer, Tuchhändler, Teppichweber, Textilfarber, Schliefer, Sattler und weitere Handwerker in ihren Souks, den traditionellen arabischen Märkten, ringen ebenso eifrig um Aufmerksamkeit. Der Hinweis in vielen Reiseleitern, dass die Medina in Fès die größte autofreie Altstadt der Welt sei, wirkt geradezu komisch für jeden, der hier einen Fuß hineinsetzt. Die Gassen sind mitunter so schmal, dass keine zwei Esel nebeneinander hindurchpassen, um jene Lasten zu tragen, die den Händlern zu



Der Geschmack des Schmelztiegels

In den labyrinthischen Gassen der Medina von Fès kann man nicht nur seine Orientierung verlieren, sie ist auch eine perfekte Bühne für die marokkanische Küche. Experimentierfreude sollte man jedoch mitbringen. Von Uwe Marx

schwer sind. Und es sind Zwergesel, die hier Dienst tun. Autos brauchen eine andere Umgebung als dieses maurisch-andalusische Miniaturwunderland, in dem eine Enge herrscht, von der europäische Großstadtbewohner keine Ahnung haben.

In der Medina solle man als Tourist niemals allein gehen, warnt der strenge Ahmed, der hier einen Teil seiner Kindheit verbracht hat. Und zwar nicht der Sicherheit, sondern der Orientierung wegen. Selbst Einheimische könnten sich verlaufen, so überbrückt sie es hier. Wer die Erfahrung gemacht hat, dass schon europäische Reiseziele wie Venedig oder Neapel anspruchsvolle Pfister für das Schlenkeren ohne Karte oder Google Maps sind, dürfte das flirrende, von unzähligen Seilenswürdigkeiten und Geräuschen durchzogene Fès als enorme Herausforderung für alle Sinne empfinden. Auch für den Orientierungssinn. Ob es am Ende eines Weges links oder rechts weitergeht, ob hinter den vielen Bögen, Toren, Türen und Winkeln Attraktionen wie al-Qarawiyin, die älteste durchgehend betriebene Universität der Welt, eine Koranschule, eine Pilgerstätte, ein prachtvoller Innenhof, eine Privatwohnung oder ein verborgenes Gewerbe warten: Wer soll das ohne fremde Hilfe wissen?



Selbst die Himmelsrichtungen verwirren. Zumal der Himmel in vielen Ecken dieses Schmelztiegels kaum zu sehen ist. Entweder weil die Gassen so dramatisch schmal sind und der Blick aufwärts mit bedenklich verrenktem Hals kaum lohn. Oder weil das bisschen Blau, das zu sehen wäre, hinter zum Teil bewachsenen Holzstützen liegt, die hoch über den Köpfen der Bewohner und Besucher das Gefühl der Enge noch verstärken. Ob Marrakesch oder Fès die überwältigendere Medina hat, ist wiederum eine touristische Glaubensfrage. Fès sei authentischer, hören wir oft, die Stadt gilt als spirituelle Hauptstadt Marokkos.

Wie hier Möbelstücke transportiert oder Kranke und Verletzte auf die Schnelle in Sicherheit gebracht werden sollen, wirkt wie das unabhörbare Rätzel eines Stadtkreis, dessen älteste Teile aus dem neunten, die jüngeren aus dem 14. und 15. Jahrhundert stammen. Rund eine halbe Million Menschen leben hier. Sie helfen sich gegenseitig im Alltag, anders wäre das Leben kaum zu organisieren. Ahmed erzählt eine Kindheitsepisode, um den Zusammenhalt zu verdeutlichen: Weil die Gassen so eng und voll seien,

bewegten sich die Einwohner bisweilen über die Dächer, um schneller voranzukommen. Er selbst habe früher auf dem Weg zur Schule auf diese Weise in mehreren Häusern Station gemacht, um bei Nachbarn Getränke oder Essen mitzunehmen. Er habe im Grunde mehrere Mütter gehabt. Die Medina sei ohnehin wie eine große Familie.

Die wuselige Improvisationsfreude ist aber nur die eine, offensichtlichere Facette. Versteckter und von außen oft kaum zu erahnen ist ihr Gegenteil: die umfangreiche Professionalität jener Hotel-Schönheiten zum Beispiel, die nichts besser beschreiben als das Klischee von der Oase der Ruhe. Das bunte Treiben ist auch hier zum Greifen nah, aber weder zu hören noch zu spüren. Stattdessen: prachtvolle Innenhöfe, geziert von Mosaiken und Fliesen. Pool oder Springbrunnen und einer üppigen Vegetation aus Palmen, Stauden, Kletterpflanzen, Kräutern und blütenverschönten Blumen. Kein Wunder,



Mutprobe: Mit in der Tafel geschornen Gemise können sich wahrscheinlich mehr Touristen anfreunden als mit einem verkohlten Lammkopf. Manche Gassen in der Medina sind so schmal, dass jede Person nur einzeln hindurchpasst. Foto: Uwe Marx

dass diese traditionellen marokkanischen Häuser Riads heißen, was sich mit Himmel oder Garten übersetzen ließe. Eines von ihnen ist das Palais Anani, ein Fünfsternhotelquartier mit eigener Kochschule, in der uns eine Mitarbeiterin in einem Kochkurs auf dem Dach des Palais die marokkanische Küche näherbringt. Zum Glück bei einem angenehmen Löffchen, denn in der statischen Outdoor-Küche wird es heiß.

Ihr sehr gutes und rasend schnelles Englisch verdankt die junge Frau ihrer landestypischen Biographie: Marokko nimmt nicht nur Jahr für Jahr viele Menschen auf, vor allem aus Ländern südlich der Sahara, es verliert auch Millionen junger Leute, die ihr Glück bevorzugt in Europa suchen. Unsere Köchin erzählt, dass sie im Marketing beschäftigt war, bevor eine Ausbildung zur Köchin und Jobs in der Gastronomie sie vorübergehend ins Ausland geführt haben, nach Frankreich, Spanien und Rumänien. Ihr Englisch verdanke sie amerikanischen Fernsehserien, vor allem „The Kardashians“. Inzwischen klingt sie selbst wie die geschäftstüchtigen Luxuswesten aus den USA, und auch optisch besteht eine gewisse Ähnlichkeit.

Ihre Kommandos kommen schnell und energisch, aber es geht ja auch um eine Tajine, das Nationalgericht der Marokkaner, das viele Handgriffe benötigt, bis es in einem gleichnamigen Tongefäß fertig gegart ist und im Innenhof unter Zitrusbäumen zum gemeinschaftlichen Essen serviert wird. Die Zutaten hat sie vorher mit uns eingekauft, Auberginen, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Korianter und Petersilie in gewaltigen Straßen. „Alles tagess frisch“, wie sie an einem der vielen Gemisestände in der Medina versichert. Das Huhn kommt vom Metzger ein paar Schritte weiter, er köchelt – je nach Robustheit der Kunden – vor deren Augen oder unterhalb der Theke. Es geht so oder so blitzschnell. Weil das Tier eben noch mit einigen Artgenossen in einem der halben Dutzend Käfige im Rücken des Schlachters gehockt hat, ist das



Herausforderung für die Sinne:

In der Altstadt von Fès riecht und sieht der Besucher so viel, dass er sein eigentliches Ziel aus den Augen verliert.

Foto: Massimo

Signal dasselbe wie zuvor am Gemisestand: Hauptsache, frisch.

Eine Tajine ist ein eher solides Gericht, das überall in Marokko in Restaurants und Straßenständen für eine Handvoll Dirham, umgerechnet wenige Euro, angeboten wird. Die Zutaten variieren, es gibt fleischihaltige und vegetarische Varianten. Unsere kommt uns trotz ihrer Einfachheit geradezu himmlisch vor, was an der eigenen Zubereitung, dem fortschrittenen Hunger und dem traumhaften Innenhof liegen dürfte – aber auch an dem milden Olivenöl und dem halben Dutzend Gewürzen, die das einfache Mahl über sich hinauswachsen lassen. Der Wein zum Essen tut ein Übriges.

Er kommt in diesen Tagen kaum auf den Tisch, ohne dass Ahmed daran erinnert, dass es Alkohol in Marokko eigentlich nicht gibt. Marokkaner würden Alkohol weder produzieren noch verkaufen noch trinken. Die demonstrative Pause nach dem Diktum sagt alles. Denn was für Einheimische verboten oder zumindest nur unter Schwierigkeiten zu bekommen ist, erhalten Touristen ebenso selbstverständlich wie in ihren Heimatländern. So auch beim Essen.

Marokkos spezifische Landschaftsarchitektur errichtet ihren Höhepunkt als wir in der Nähe von Meknes, einer weiteren ehemaligen Hauptstadt des heutigen Olivenmetropoles des Landes, das Château Roslane besuchen. Hier oben, Richtung Mittlerer Atlas gelegen, baut Guillaume Constant auf 300 Hektar Rot- und Weißwein an. Die Jahresproduktion von drei Millionen Flaschen entspricht 90 Prozent der marokkanischen Weinbaus. In dem Land gibt es alles in allem gerade einmal ein knappes Dutzend Weinberge.

Der Önologe aus Bordeaux bewirtschaftet das Château mit der marokkanischen Eigentümerfamilie und pflegt ein entspanntes Verhältnis zu seiner Profession: Schlichtlich brazen er sich die Röhren Wein nach Marokko, Und Frankreich war jahrzehntlang Kolonialmacht. Da kann es nicht zum zentralen. Die Marokkaner trinken sehr viel, sagt er. Mehr als Milch, assistiert Ahmed leise. Und zwar am liebsten Rotwein. Das Korrespondiert mit dem gerade mal zwei Prozent Export, von denen der französische Wein berichtet. Wein aus Marokko ist in Europa oder anderswo noch nicht allzu gefragt, dafür in der Heimat umso mehr.



Die Bedingungen auf dem kalkhaltigen Boden seien vergleichbar mit jenen rund um Bordeaux, berichtet Constant. Nur die Temperaturen seien im Sommer deutlich höher – wenn auch nicht so hoch wie im tiefer gelegenen Meknes, wo 50 Grad keine Seltenheit sind. Dafür können sich die Trauben in den kühlen Nächten auf rund 500 Meter Höhe gut erholen. Unter der Bezeichnung „Coteaux de l'Atlas“ ist die Herkunft der Weine inzwischen geschützt. In seinen Weinkellern lagern Zehntausende Hektoliter, die meisten in Stahlfässern, hochwertige Rotweine auch im Barrique. Aus den Fenstern des ebenfalls zum Wein gut gehörenden Viersternhotels sieht man neben dem üppigen Garten und dem großen Außenpool auch, wer in der Gegend den Ton angibt. Die Weinstöcke sind stellenweise von Tausenden Olivenbäumen umgeben, die die Reben wie eine Armee vor Wind und anderen Wildrigkeiten abschirmen und zu beschützen scheitern. Dabei brauchen auch sie nicht in erster Linie Schutz, sondern vor allem Sichtbarkeit, damit auch der Rest der Welt erfährt, welche kulinarischen Schätze in Marokko warten.

Anreise: Es gibt mehrere Direktflüge von Deutschland nach Meknes, von wo es nach Casablanca, Marrakesch, Rabat, Tanger, Agadir und Fès.

Unterkunft: Im familiengeführten Viersternhotel Palais Anani in Fès mit seinen 21 Zimmern kostet ein Doppelzimmer ab etwa 200 Euro.

Organisation: Entchanted Travels aus Taubertshaus organisiert mehrstägige individuelle Reisen durch Marokko inklusive privater Transfers mit Chauffeur. Eine Reise von zehn Tagen im Doppelzimmer kostet schon über 4000 Euro (www.entchantedtravels.com/de).
Informationen: www.visitmorocco.com/de