



# MAROKKO

Die Welt auf  
eigenen Wegen  
entdecken

Mit  
**BUDGET-  
TIPPS**

**STEFAN LOOSE**  
TRAVEL HANDBÜCHER





**8 ASILAH** Hier kann man am besten ins kreative Marokko eintauchen **S. 347**

**9 CHEFCHAOUEN** Ein Traum in Blau **S. 381**

**5 KASBAH DES OUDAYAS** Eine ummauerte Burg mitten in Rabat **S. 288**

**10 PLAGE SFIHA BEI AL HOCEIMA** Einer der schönsten Strände Marokkos **S. 395**

**4 ESSAOUIRA** Künstler- und Surferparadies am Atlantik **S. 231**

**1 MARRAKECH** Die lebendigste Stadt Marokkos **S. 126**

**2 TIZI'NTEST** Spektakulärer Atlaspass auf knapp 2100 m Höhe **S. 183**

**15 TIZOUGANE** Marokkos eindrucksvollstes Wehrdorf **S. 532**

**12 DRÄATAL** Einst Karawanenstraße, heute Filmkulisse und zauberhafter Ort **S. 432**

**16 AMTOUDI** Kleine Oase mit der ältesten Speicherburg des Landes **S. 547**

**3 AIT BOUGMEZZ** Das „glückliche Tal“ macht glücklich **S. 208**

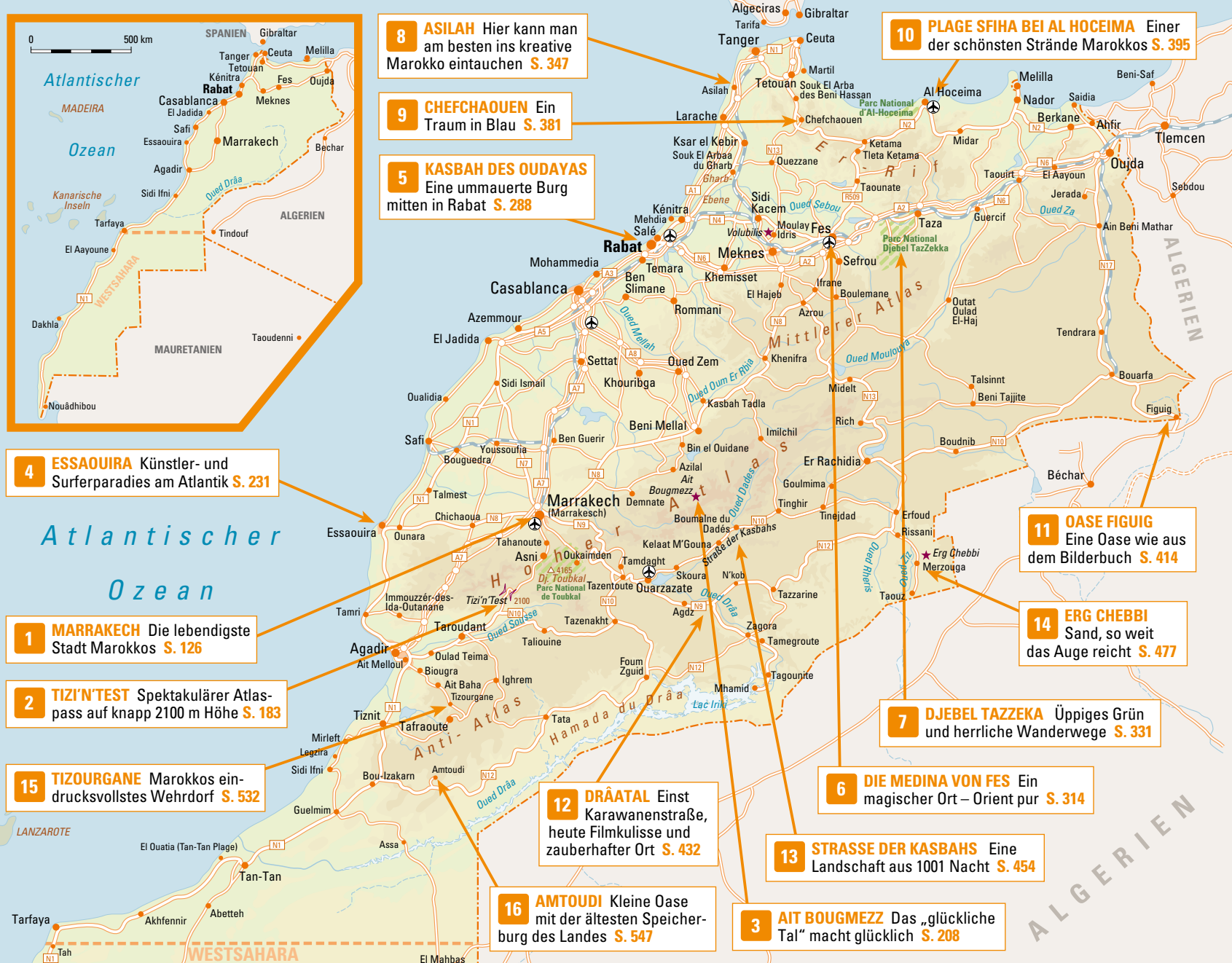
**6 DIE MEDINA VON FES** Ein magischer Ort – Orient pur **S. 314**

**13 STRASSE DER KASBAHS** Eine Landschaft aus 1001 Nacht **S. 454**

**7 DJEBEL TAZZEKA** Üppiges Grün und herrliche Wanderwege **S. 331**

**11 OASE FIGUIG** Eine Oase wie aus dem Bilderbuch **S. 414**

**14 ERG CHEBBI** Sand, so weit das Auge reicht **S. 477**



**3., vollständig überarbeitete Auflage**

Reiseziele und Routen

Travelinfos von A bis Z

Land und Leute

Marrakech und Umgebung

Der Hohe Atlas

Zentrale Atlantikküste

Königsstädte und  
Mittlerer Atlas

Der Nordwesten

Der Nordosten

Der Südosten

Agadir und Oued Sousse

Anti-Atlas und  
westliches Drâatal

Westsahara  
(Provinz Sahara)

Anhang

Muriel Brunswig  
unter Mitarbeit von Thomas Baur

# MAROKKO

**STEFAN LOOSE**  
TRAVEL HANDBÜCHER







# Inhalt

## Routenplaner ..... 8

Highlights .....	8
Reiseziele und Routen .....	23
Klima und Reisezeit .....	31
Reisekosten .....	33

## Travelinfos von A bis Z ..... 34

Anreise .....	35
Botschaften und Konsulate .....	37
Einkaufen .....	38
Essen und Trinken .....	43
Fair reisen .....	50
Feste und Feiertage .....	51
Fotografieren .....	57
Frauen unterwegs .....	58
Geld .....	60
Gepäck und Ausrüstung .....	61
Gesundheit .....	63
Informationen .....	65
Internet .....	66
Kinder .....	67
LGBTQ .....	68
Maße und Elektrizität .....	69
Medien .....	69
Öffnungszeiten .....	69
Post .....	70
Reisende mit Behinderungen .....	70
Reiseveranstalter .....	70
Sicherheit .....	71
Sport und Aktivitäten .....	74
Telefon .....	76
Transport .....	77
Übernachtung .....	82
Verhaltenstipps .....	85
Versicherungen .....	85
Visa .....	86
Weiterreise .....	87
Zeit und Kalender .....	87
Zoll .....	87

## Land und Leute ..... 88

Geografie und Geologie .....	89
Flora und Fauna .....	90
Umwelt .....	93
Bevölkerung .....	94
Geschichte .....	98
Regierung und Politik .....	107
Wirtschaft .....	109
Der Islam .....	112
Architektur, Kunst und Kultur .....	118



## Marrakech und Umgebung ..... 124

<b>Marrakech</b> .....	126
Medina .....	128
Neustadt .....	146
Palmerie .....	151
<b>Haouz-Ebene</b> .....	171
Tameslohte .....	171
Lalla Takerkoust .....	173
Amizmiz .....	174
<b>Ourikatal und Oukaimden</b> .....	175
Oued Ourika .....	175
Oukaimden .....	178



## Der Hohe Atlas ..... 180

<b>Tizi 'n' Test</b> .....	183
Moulay Brahim .....	184
Asni .....	184

Quirgane .....	184
Ijoukak .....	186
Tinmal .....	187
<b>Toubkal-Massiv</b> .....	187
Imlil und Aroumd .....	189
Wanderungen in der Toubkal-Region .....	191
<b>Alternative Route auf den Toubkal</b> .....	193
<b>Tizi 'n' Tichka und Nebenrouten</b> .....	194
Djebel Yagour .....	195
Taddert .....	195
Telouet .....	196
Ait Ben Haddou .....	198
<b>Der zentrale Hohe Atlas</b> .....	200
Demnate und Umgebung .....	201
Azilal .....	204
Ouzoud und Oued el Abid .....	204
Bin el Ouidane .....	206
Ait Bougmezz .....	208
Zaouiat Ahansal und Cathédrale des Roches .....	215
<b>Der östliche Hohe Atlas</b> .....	217
Imilchil .....	218
Von Imilchil gen Süden und Osten .....	222
Djebel Ayachi .....	222
Midelt .....	223
Minen von Aouli und Moulouya-Schlucht .....	226



## **Zentrale Atlantikküste** ..... 228

Essaouira (As Sawira) .....	231
Die Umgebung von Essaouira .....	244
Von Essaouira nach Safi .....	246
Safi (Asfi) .....	247
Die Küste zwischen Safi und El Jadida .....	251
El Jadida .....	253
Moulay Abdellah (Tit) .....	259
Azemmour .....	260
Casablanca (Dar el Baida) .....	262
Rund um Casablanca .....	279



## **Königsstädte und Mittlerer Atlas** ..... 280

<b>Die Königsstädte</b> .....	283
Rabat .....	283
Salé .....	299
Nördlich von Rabat .....	300
Südlich von Rabat .....	301
Meknes .....	301
Volubilis .....	308
Moulay Idris .....	311
Fes .....	311
Die Umgebung von Fes .....	329
<b>Der Mittlere Atlas</b> .....	330
Taza und Djebel Tazzeqa .....	330
<b>Cirque de Djebel Tazzeqa</b> .....	331
Sefrou und Bhalil .....	333
Boulemane und rund um den Djebel Bou Naceur .....	334
Massif du Kandar und die Dayets .....	335
Ifrane .....	335
Azrou .....	336
Von Azrou nach Midelt .....	337
Ain Leuh und Umgebung .....	338
El Ksiba und Umgebung .....	338
Beni Mellal .....	339



## **Der Nordwesten** ..... 340

Al Gharb – die Gharb-Ebene .....	343
Larache (El Ara'ich) und Lixus .....	345
Asilah .....	347
Mzoura .....	353
Tanger .....	354
Umgebung von Tanger .....	370

Ksar es Seghir .....	371
Von Ceuta nach Tetouan .....	372
Tetouan .....	375
Oued Amsa .....	381
Chefchaouen .....	381
<b>Vom Bab el Ain zur</b>	
<b>Spanischen Moschee</b> .....	387
Parc National de Talassemtane .....	389
Oued Laou .....	389



## **Der Nordosten** ..... 390

<b>Die Küste von Tetouan bis Al Hoceima</b> .....	393
El Jebha .....	393
Al Hoceima .....	395
Parc National d'Al Hoceima .....	400
<b>Die Küste von Al Hoceima bis Saidia</b> .....	401
Nador und Umgebung .....	401
Von Nador nach Saidia .....	406
Saidia .....	406
<b>Das Landesinnere</b> .....	408
Parc National de Beni Snassen .....	408
Am Oued Moulouya entlang	
nach Midelt .....	409
Oujda .....	410
Von Oujda nach Figuig .....	414
Figuig .....	414



## **Der Südosten** ..... 420

<b>Ouarzazate und Umgebung</b> .....	422
Ouarzazate .....	422
Die Umgebung von Ouarzazate .....	429

Tazenakt .....	431
<b>Drâatal</b> .....	432
Agdz .....	433
Von Agdz nach Zagora .....	437
<b>Von Asslim oder Agdz</b>	
<b>nach Tamnougalte</b> .....	438
Zagora und Umgebung .....	440
Das Drâatal bis M'hamid .....	446
M'hamid .....	447
Wüstenregionen um M'hamid	
und Oulad Driss .....	448
<b>Vom Drâatal ins Tafilalet</b> .....	449
Djebel Saghro .....	450
N'kob .....	451
Ait Ouazzik .....	453
Tazzarine .....	453
Von Tazzarine nach Rissani .....	454
<b>Straße der Kasbahs</b> .....	454
Skoura .....	455
Kelaat M'Gouna und das Rosental .....	458
Boumalne und das Dadestal .....	460
Tinghir und die Todhraschlucht .....	465
Die östliche Straße der Kasbahs .....	469
Er Rachidia .....	471
Die Umgebung von Er Rachidia .....	472
<b>Tafilalet</b> .....	473
Erfoud .....	474
Rissani und Umgebung .....	476
Erg Chebbi .....	477
Von Merzouga nach Zagora .....	483



## **Agadir und Oued Sousse** ..... 484

<b>Agadir und Umgebung</b> .....	486
Agadir .....	486
Die Küste nördlich von Agadir .....	504
Vallée du Paradis und Imouzzer .....	508
Parc National Sousse-Massa .....	510
<b>Die Sousse-Ebene</b> .....	512
Taroudant .....	512

Tiout .....	517
Toulad Berhil .....	518
<b>Östlich der Sousse-Ebene</b> .....	519
Taliouine .....	519
Djebel Siroua .....	521



## **Anti-Atlas und westliches Drâatal** ..... **522**

<b>Der Anti-Atlas</b> .....	525
Tafraoute .....	525
Die Umgebung von Tafraoute .....	528
Routen von Tafraoute .....	531
<b>Die Atlantikküste bis Tan-Tan</b> .....	533
Tiznit .....	533
Von Aglou nach Mirleft .....	535
Mirleft .....	536
Legzira .....	539
Sidi Ifni .....	540
Südlich von Sidi Ifni .....	542
Guelmim .....	544
Oasen um Guelmim .....	545
<b>Zwischen Anti-Atlas und Oued Drâa</b> .....	547
Amtoudi .....	547
Icht und Umgebung .....	549
Von Icht nach Tata .....	549
Tata .....	551
Oasen um Tata .....	553
Routen ab Tata .....	553
Foum Zguid .....	554
Weiterfahrt von Foum Zguid .....	555



## **Westsahara (Provinz Sahara)** ..... **556**

Tan-Tan .....	563
Weiterfahrt zur Mündung des Drâa .....	564
El Ouatia (Tan-Tan Plage) .....	565
Akhfennir und Parc National Khenifiss .....	565
Tarfaya .....	566
El Aayoune (Laâyoune) .....	567
Die Umgebung von El Aayoune .....	570
Smara (Es Semara) .....	571
Boujdour .....	571
Dakhla .....	572
Die Umgebung von Dakhla .....	578
Von Dakhla zur mauretanischen Grenze .....	579

## **Anhang** ..... **580**

Sprachführer .....	580
Glossar .....	585
Reisemedizin zum Nachschlagen .....	587
Bücher .....	589
Filme .....	591
Index .....	592
Bildnachweis .....	605
Mitarbeiter dieser Auflage .....	606
Impressum .....	607
Kartenverzeichnis .....	608

## **Reiseatlas** ..... **609**



### **Wie ist die aktuelle Situation?**

Im Stefan Loose Update Club Marokko ([www.stefan-loose.de/marokko](http://www.stefan-loose.de/marokko)) stellen wir aktuelle Informationen online und geben euch die Möglichkeit, auch eure Tipps und Erfahrungen zu posten.

Direkte Links zu den Infos findet ihr mithilfe der **QR-Codes** und **eXTRas**. Was das ist, wie das geht, wie ihr mitmachen könnt und den Club als aktives oder passives Mitglied nutzt, erklären wir euch im Netz.



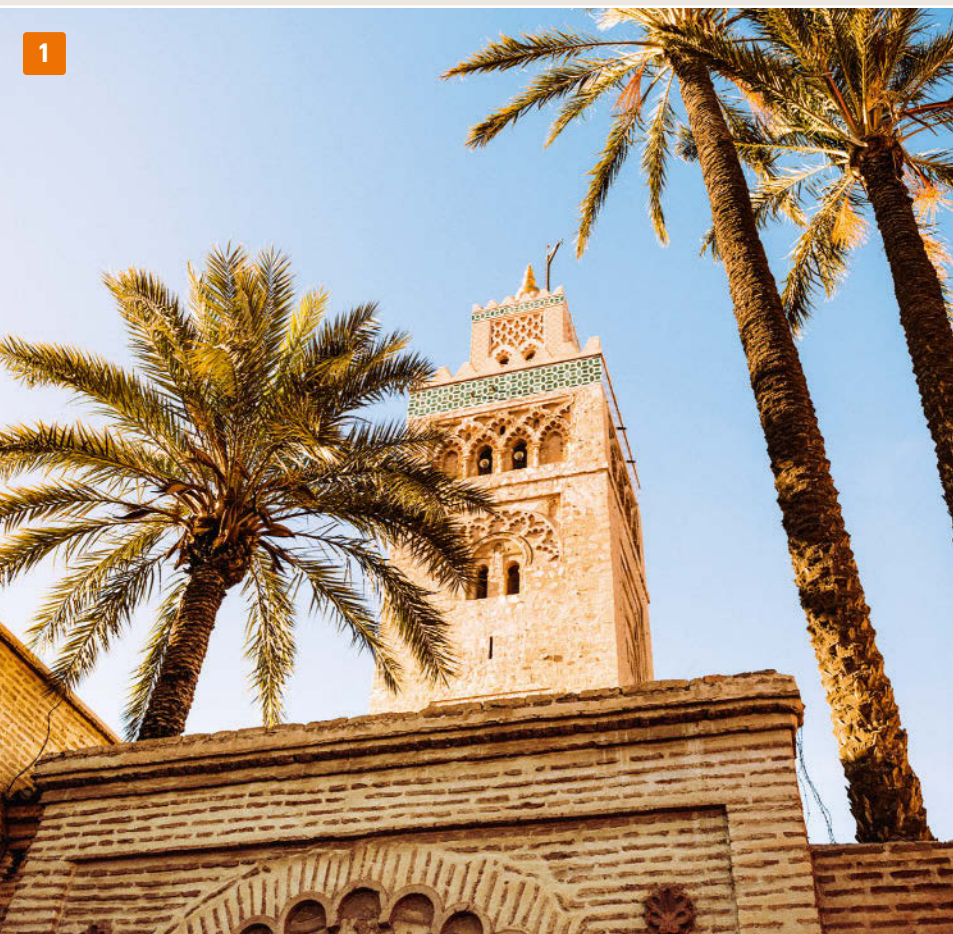
Themen	
Reisen und Klimawandel	35
Der städtische Souk	41
Der islamische Kalender	53
Das Geschäft mit der Liebe	59
Die vier Hauptregionen Marokkos	89
Marokko für Ornithologen	92
Die Mellah – das Judenviertel	136
La Mamounia	154
El Glaoui, der Sultan des Südens	197
Unwetterfolgen	199
Das Schulprojekt École Vivante	213
Die Töpferkunst von Safi	248
Austern	252
Casablanca in den 1940er-Jahren: Wie viel Film ist echt?	271
Wer oder was ist Oudaya?	288
Paul Bowles	360
Legendäre Cafés in Tanger	365
Von Cap Malabata nach Fnideq (Ceuta)	371
Ceuta und Melilla	374
Haschischhandel in Tetouan	376
Der süße Duft von Chefchaouen	385
Das andere Marokko	393
Das Rifgebirge	399
Der römische Grenzfluss	410
Oasenfeldbau in Marokko	418
Zu den Wasserfällen von Tizgui	435
Freunde der Bergnomaden Marokkos	452
Argania Spinosa	496
Claudio Bravo	513
Das Hotel Palais Salam	515
Safran, das rote Gold	519
Scheich Ma el Ainin und der Blaue Sultan	572
Gedreht in Marokko	591

# MAROKKO

## Die Highlights

**Ganz Marokko, so will es scheinen, ist ein einziges Highlight. Doch natürlich gibt es innerhalb des Landes Medinas, Kasbahs und Agadire, Bergpässe und Täler, Strände und Wüstenoasen, die besonders hervorstechen.**

1





**1** **MARRAKECH** Die Berbermetropole ist das Herz von Marokko und eine der aufregendsten Städte der Welt. Hier verschmelzen alle Einflüsse Südmarokkos zu einem wilden Gemisch aus Afrika und Orient, aus Wüste und Großstadt, aus Tradition und Moderne. S. 126







**2 TIZI 'N' TEST** Um den spektakulären Atlaspass zu überwinden, braucht es ein bisschen Mut zum Fahren und viel Zeit. Dafür belohnt er mit einer großartigen Aussicht auf bestechend schöne Landschaften. S. 183

**3 AIT BOUGMEZZ** Die Hochebene des Ait Bougmezz wird auch das „glückliche Tal“ genannt, denn sie ist eine der bezauberndsten Kulturlandschaften des Hohen Atlas. S. 208









**4** **ESSAOUIRA** Portugiesisches Flair in der blau-weiß gehaltenen Medina und kilometerlange Strände machen den Reiz dieser besonderen marokkanischen Stadt aus. S. 231

**5** **KASBAH DES OUDAYAS IN RABAT** Die Kasbah, die ummauerte Burg am Ufer des Bouregreg in der Medina von Rabat, gehört zu den schönsten und ruhigsten Plätzen in einer marokkanischen Großstadt. S. 288







**6 DIE MEDINA VON FES** Die Altstadt von Fes ist die erste Stadt Marokkos und steht unter dem Schutz der Unesco. S. 314

**7 NATIONALPARK DJEBEL TAZZEKA** Der wunderbare Park liegt im Mittleren Atlas und ist eines der am besten erschlossenen Wandergebiete Marokkos. S. 331

**8 ASILAH** Street-Art, wohin man schaut: Asilah ist die Künstlermetropole des Landes und eine der saubersten und sympathischsten Städte von Marokko. S. 347



7



8





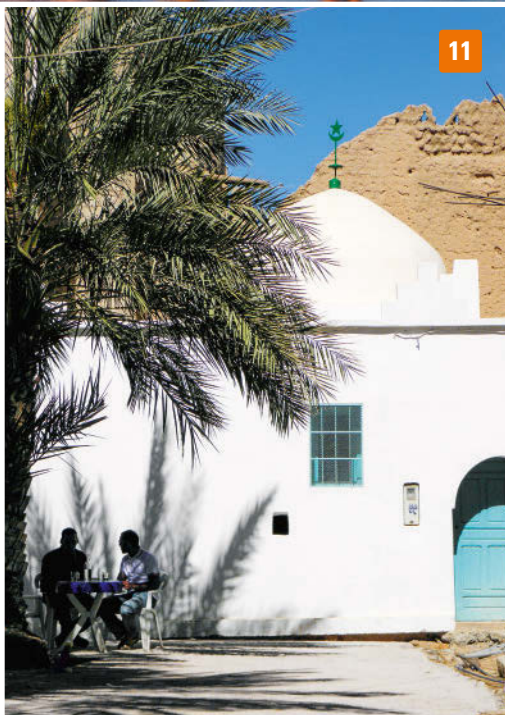




**9 CHEFCHAOUEN** Man versinkt geradezu im Blau, wenn man die unter dem Schutz der Unesco stehende Medina betritt. Malerischer geht es kaum! S. 381

**10 PLAGE SFIHA BEI AL HOCEIMA** Die Plage Sfiha bietet Badenden glasklares Wasser und mit der spanischen Gefängnisinsel gleich vor der Küste auch eine großartige Kulisse. S. 395

**11 FIGUIG** In der Oase Figuiq ist man ganz weit weg von allem. Hier lebt man im Rhythmus der Jahreszeiten vom Dattelanbau und den heißen Quellen. S. 414





**12 DRÄATAL** Das Vallée du Drâa ist Marokkos längste und mit Sicherheit auch schönste Fluss-oase. Es ist die alte Handelskarawanenroute, die von Marrakech nach Timbuktu führte, wovon bis heute zahlreiche Burgen und andere Bauten zeugen. S. 432

**13 STRASSE DER KASBAHS** Die legendäre Straße der Kasbahs bietet allen, die sich für Burgen und Lehm-bau interessieren, unglaubliche Einblicke in die Welt der 1001 Kasbahs. S. 454

**14 ERG CHEBBI** (Abb. Fol-geseite) Der Erg Chebbi, das größte Sanddünen-gebiet Marokkos, entspricht jedem Klischee, das man von einer Sandwüste hat: mehrere hundert Meter hohe Sand-berge und Dünen, so weit das Auge reicht. S. 477













15



**15 TIZOURGANE** Marokkos schönstes befestigtes Dorf mit Speicherstadt liegt am Rande des Anti-Atlas und beherbergt heute ein kleines Gästehaus. S. 532

**16 AMTOUDI** Die Speicherburg Id Aissa ist der älteste Agadir des Landes. Er liegt exponiert auf einem Felsvorsprung und ist ein Meisterwerk der berberischen Baukunst. S. 547

16



# Reiseziele und Routen

„Marokko, sagt man, ist ein Land der Gegensätze, ein Einfallstor nach Afrika und ein Fenster nach Europa (...), ein Ort der Begegnung und des Dialogs zwischen den Kulturen und Religionen (...). Man sagt vieles, und alles ist wahr, aber doch viel zu allgemein, um dieses Land zu beschreiben.“ So charakterisiert Tahar Ben Jelloun, Marokkos bedeutendster Schriftsteller, seine Heimat. Und wie recht er hat! Marokko ist ein Land, das man nie „auslernen“ kann. Denn es steckt voller Überraschungen und Gegensätze, die sich dem Reisenden auf die unterschiedlichste Weise präsentieren. Es ist ein Land der Lehmburgen und Paläste, der Oasen und Wüsten, der Städte und Dörfer, des Meeres und der Berge. Vor allem aber ist es ein Land, dessen Bevölkerung bunter kaum sein könnte. Hier treffen Araber auf Berber, Europäer auf Schwarzafrikaner, und alle haben ihren Teil dazu beigetragen, dass Marokko heute das ist, was es ist: ein tolerantes Land, das immer wieder die Klischees von 1001 Nacht erfüllt und dennoch ganz anders ist, als man es erwartet. „Ich würde sagen, dass Marokko einer Zimmerflucht gleicht, deren Türen sich öffnen, wenn man durch sie hindurchgeht“, schreibt Ben Jelloun weiter. Und genau so offenbart sich das Land seinen Gästen.

Die meisten, die nach Marokko reisen, möchten danach immer wiederkommen. Sie verlieben sich in die traumhaft schönen Landschaften, in die beeindruckende Lehmarchitektur, in die natürliche Freundlichkeit der Menschen und in die großartigen Hotels, die man überall im Land findet. Denn Marokko ist weltweit einer der Vorreiter der sogenannten „Boutiquehotels“ – Riads, kleine Stadtpalais, die den Besucher in Orientfantasien eintauchen lassen, oder alte Lehmburgen, sogenannte Kasbahs, die zu Gästehäusern umgebaut wurden. Aber auch wer sich diese Häuser nicht leisten kann, wird überall zauber-

hafte Unterkünfte finden, gastfreundliche Menschen und ein Land, das Besucher mit offenen Armen aufnimmt.

## Reiseziele

### Städte aus 1001 Nacht

Es gibt wohl niemanden, der nach Marokko reist und noch nichts von den vier Königsstädten Marrakech, Rabat, Fes und Meknes gehört hat. Sie sind Marokkos Vorzeigekulturgüter und gelten als die prächtigsten Städte des Landes. Es gibt aber noch ein paar Städte mehr, die sehenswert und ganz und gar nicht königlich sind, nämlich Tanger, Essaouira und Agadir sowie Taroudant, Asilah, El Jadida, Tetouan und Chefchaouen. Sie alle sind es wert, besucht zu werden. Gerade wer urbane Kultur sucht, den Mix aus Europa und Orient, aus Kolonialambiente und Afrika, wird diese Städte lieben.

Optimaler Ausgangspunkt für eine Marokko-reise ist **Marrakech** (S. 126), die Berbermetropole und Stadt der Stars und Sternchen. Hierher gehen die meisten internationalen Flüge; hierher reisen Ronaldo und Co., wenn sie mal entspannen wollen; Katie Perry feiert hier ihren Geburtstag, und Tom Cruise hat schon seit Jahren eine Villa in der Stadt ... Der individuell Reisende wird aber wahrscheinlich von etwas ganz anderem angezogen werden als der Jetset – nämlich von der faszinierenden Altstadt, dem Gauklerplatz Djemaa el Fna, Unesco-Weltkulturerbe, und von den Gegensätzen, von denen die Stadt lebt.

Aber auch die anderen Städte sind faszinierend: **Fes** (S. 311), die älteste und arabischste aller marokkanischen Städte, die bis heute unglaublich konservativ ist, und natürlich **Rabat**

(S. 283), die perfekte Mischung aus Orient und Okzident, mit ihrer Jahrtausende alten Geschichte und dem modernen Parlament. Hier treffen wirklich Alt und Neu zusammen und verbinden sich aufs Angenehmste. Wer Orient- oder Marokko-Neuling ist, wird in Rabat den idealen Einstieg ins Land finden.

Die kleinste Königsstadt, **Meknes** (S. 301), ist rasch besucht. Sie ist die untouristischste der vier und besticht durch einen lebendigen Markt und einen großartigen Palastbezirk.

Tanger und Chefchaouen bezaubern durch ihr nordmarokkanisches Flair, das so ganz anders ist als das der anderen Städte. **Tanger** (S. 354), einst verrucht und verschrien, ist heute eine der modernsten Städte des Landes, mit riesigem Hafen und noch immer geheimnisvoller Altstadt. **Chefchaouen** (S. 381), nicht weit von Tanger entfernt in den Bergen, begeistert durch seine blauen Gassen, das ländliche Flair und das entspannte, jugendliche Ambiente.

Und dann gibt es natürlich noch das berühmte **Essaouira** (S. 231), Filmkulisse für Orson Welles und Aussteigerparadies für Künstler und Surfer. Es ist neben Marrakech die touristischste Stadt, was dem Ort aber erstaunlicherweise nicht wirklich schadet. Hier kann man wie sonst nirgends wunderbar im Café sitzen und Leute beobachten – und natürlich surfen.

## Nationalparks und Naturreservate

Der bekannteste Nationalpark liegt unweit von Agadir. Der **Sousse Massa-Nationalpark** (S. 510) ist ein Vogelschutzgebiet an der Flussmündung des Sousse. Hier kann man herrlich wandern und Vögel beobachten. Der Strand ist zwar nicht ganz unverbaut, aber vergleichsweise leer.

Der touristisch interessante und gleichzeitig älteste Nationalpark ist der **Toubkal-Nationalpark** (S. 187) im Hohen Atlas. Hier kann man herrliche Touren unternehmen und tagelang abtauchen. Die Infrastruktur ist hervorragend. Nicht weniger interessant, aber viel weniger bekannt ist der **Djebel Tazeka-Nationalpark** (S. 330) östlich von Fes im Mittleren Atlas. Es ist

ein Wald- und Höhlengebiet, das man am besten mit einem Pkw erkundet. Die hiesige Gouffre de Frioutou ist die größte Tropfsteinhöhle Nordafrikas. Spannend ist im Mittleren Atlas außerdem der **Ifrane-Nationalpark** (S. 335), wo die letzten Leoparden Marokkos leben sollen. Außerdem gibt es hier Zedernwälder und Berberaffen, die frei umherlaufen.

Mittelmeer-Mönchsrobben und Delphine findet man rund um **Al Hoceima** (S. 400), weshalb auch diese Region samt Meer zu einem Nationalpark erklärt wurde. Vor Ort werden Touren zur Erkundung des Parks organisiert.

Alle genannten Nationalparks sind gut mit öffentlichen Verkehrsmitteln zu erreichen, wobei man sich innerhalb der Parks oft nur mit Pkw, zu Fuß oder per Anhalter bewegen kann.

## Viele Tausend Kilometer Strand

Wie viele Länder können das bieten: zwei Meeresküsten, die unterschiedlicher nicht sein könnten? Marokko besticht mit traumhaften Küstenlandschaften und herrlichen, kilometerlangen Sandstränden. Auch wenn es nicht immer überall supersauber ist, so gibt es doch genügend andere einladende Strände, die man aufsuchen kann. Gerade dort, wo eine kleine touristische Infrastruktur für europäische Urlauber geschaffen wurde, werden die Strände regelmäßig gereinigt, zumindest in der Saison. Nicht ganz so wunderbar sind die Stadtstrände der weniger bekannten Orte oder Strände, die bevorzugt von Marokkanern aufgesucht werden. Denn diese haben – trotz Bemühungen von staatlicher Seite – häufig noch ein anderes Verhältnis zu Plastiktüten als wir.

Geradezu paradiesisch ist es dort, wo kaum Menschen sind. Dort ist es aber auch häufig schwer hinzukommen, zumindest wenn man nicht mit dem eigenen Pkw unterwegs ist. Folgende Traumstrände sind gut mit öffentlichen Verkehrsmitteln zu erreichen, dennoch fast immer leer und gehören deshalb zu den schönsten des Landes: Der Strand von **Legzira** (S. 539) mit seinem großen roten Felsentor ist der beeindruckendste Strand des Landes. Hier ist der Ozean so wild und die Gezeiten sind meist so stark,

**Muriel Brunswig** arbeitet seit Beendigung ihres Studiums der Islamwissenschaft als Sachbuchautorin vor allem über Marokko, aber auch den Nahen Osten (speziell Syrien). Als Reiseveranstalterin gehört ihr die Firma Tour Serail, die sich auf einen nachhaltigen Individualtourismus mit intensiven Begegnungen vor Ort spezialisiert hat. Mehr unter [www.murielbrunswig.de](http://www.murielbrunswig.de) und [www.tourserail.com](http://www.tourserail.com).



### ■ Ist Marokko als Reiseland nicht gefährlich?

In den Medien, aber auch im Verständnis vieler Menschen wird kaum zwischen Marokko und anderen islamischen Ländern wie Algerien, Tunesien oder Ägypten unterschieden. Dass Marokko einen ganz anderen historischen, vor allem aber politischen Background hat als seine Nachbarstaaten, wird häufig übersehen. Marokko ist ein stabiles, sicheres Land. Dafür sorgt vor allem König Mohammed VI., der den radikalen Islam und jede Form von Terrorismus im Keim erstickt. Wer durch Marokko reist, wird sehr schnell feststellen, wie unglaublich freundlich und tolerant die Menschen sind und wie sicher man hier reisen kann.

### ■ Kann man auch im Sommer nach Marokko?

Klar kann man! Aber vielleicht nicht überallhin. Während es an der Küste herrlich (wenn auch recht voll) ist, immer ein Wind weht und die Temperaturen selten höher als 30 °C klettern, kann es in Marrakech oder den Wüstengebieten bis zu 55 °C heiß werden! Dann ist es besser, man reist in die Berge, unternimmt Trekkingtouren und entspannt danach am Strand.

### ■ Erg Chebbi oder südliches Drâatal? Wo ist die Wüste schöner?

Es kommt ein bisschen darauf an, was genau man sucht: Wer die Klischeewüste sucht, Berge aus Sand und Dünen, so weit das Auge reicht, wird ganz sicher im Erg Chebbi glücklicher als im südlichen Drâatal. Wer jedoch Einsamkeit sucht, eine Kameltour unternehmen und sich länger als ein paar Stunden in der Wüste aufhalten möchte, sollte eher südlich des Djebel Bani fahren, dort eine Kameltour ab M'hamid zum Erg Chegaga buchen und dann alle Landschaftsformen der Wüste erleben: Hamada, Sandwüste und Wadis. Dort ist zwar alles etwas weniger spektakulär, aber dafür einsamer und vielfältiger.

### ■ Marrakech oder Fes?

Ganz klar Marrakech! Wer sich für nur eine Stadt entscheiden muss, weil die Reisezeit vielleicht sonst zu knapp wird, sollte lieber nach Marrakech als nach Fes reisen. Denn nirgendwo ist Marokko lebendiger als hier. Fes ist zauberhaft, malerisch, architektonisch extrem reizvoll und das geistige Zentrum des Landes, aber das ganz besondere Afrika-Flair findet man dort nicht. Das erlebt man nur im Süden!

### ■ Badeurlaub in Marokko?

Warum nicht? Aber schade wäre es schon, das Land auf seine Strände zu beschränken. Denn Marokko bietet so viel mehr: Schluchten und Berge, Städte und Wüsten, Oasen und Gärten. Da kann man natürlich ein paar Tage Strand mit einplanen, aber schöner ist es, im Land herumzureisen und das Meer nur als eine von vielen Etappen einzuplanen.

Noch Fragen? [www.stefan-loose.de/globetrotter-forum](http://www.stefan-loose.de/globetrotter-forum)

dass der Dreck sowieso immer weggespült wird, und wo kleine Strandhotels und Buden sind, wird auch regelmäßig gereinigt. Traumhaft schön und kilometerlang ist auch der (regelmäßig gereinigte) Strand von **Sidi Kaouki** (S. 244) südlich von Essaouira. Ein Ortsheiliger wacht über die Surfer, die sich hier zuhauften finden, und lockt auch einheimische Glückssuchende an. Die Infrastruktur ist gut genug, um länger zu bleiben, aber doch so bescheiden, dass man nie das Gefühl hat, in einem Badeort zu sein.

Über alle Maßen malerisch ist die **Lagune von Qualidia** (S. 251) zwischen Safi und El Jadida am Atlantik. Hier leuchtet das Meer schon mal türkis und es ist ruhig und beschaulich. Nur im August fallen massenhaft Urlauber ein und machen den kleinen Ort zu einem beliebten Ferienziel. Eine weitere malerische Oase, deutlich größer als Qualidia, ist **Moulay Bouselham** (S. 343) nahe Larache. Der Ort mit seinem großen See ist ein Paradies für Vogelbeobachter, hat aber sehr wenig Infrastruktur. Rund 15 km von Rabat entfernt ist die **Plage des Nations** (S. 301) ein beliebter Strand der Marokkaner.

Einsamer, aber ohne Pkw kaum zu erreichen sind die Strände südlich von Sidi Ifni bis hinunter in die Westsahara. Hunderte von Kilometern lang sind die Dünenstrände, nur selten durchbrochen von Felsenküste. Nur mit dem Geländewagen erreichbar, da nur bei Ebbe zu finden, sind die schönsten Buchten und Strandabschnitte der **Plage Blanche** (S. 543) südlich von Sidi Ifni. Aber auch die kleinen Buchten auf

der Strecke zwischen Agadir und El Jadida weiter nördlich sind zauberhaft, ebenso wie der große Sandstrand von **Sidi R'bat** (S. 510) südlich von Agadir.

Allen Atlantik-Stränden ist gemein, dass je nach Strömung mal mehr, mal weniger Müll vom Meer angespült wird. Zumindest an den touristischen Stränden werden Reinigungsaktionen durchgeführt, doch manchmal schwemmt das Meer einfach schneller Dreck an als aufgesammelt werden kann.

Zum Baden eignen sich natürlich auch die Strände am Mittelmeer. Obwohl man mit dem „Plan Azur“ versucht hat, vor allem den Osten Marokkos als Feriencentrum auszubauen, ist dieses nach wie vor eher bescheiden. Allein **Saidia** (S. 406), der Grenzort zu Algerien, hat riesige Hotels. Ansonsten finden sich die typischen Vier- und Fünf-Sterne-Bunker südlich von Ceuta am Mittelmeer. Je weiter man von dort nach Osten reist, desto leerer und schöner werden die Strände. Herrlich ist die Bucht von **Oued Amsa** (S. 381) mit ihrem grauen Sandstrand und dem steil abfallenden Rifgebirge im Rücken. Traumhaft und gut zu erreichen sind außerdem die Strände rund um Al Hoceima, allen voran die **Plage Sfiha** (S. 395), wenige Kilometer östlich von Al Hoceima. Hier liegt die spanische, militärisch genutzte Insel Penon direkt gegenüber, was eine tolle Kulisse abgibt. Überhaupt gibt es am Mittelmeer unglaublich viele malerische Buchten. Steil fällt hier das Gebirge ins Meer und viele Strände sind nur zu Fuß

## Die besten Surfreviere Marokkos

Das bekannteste Surfrevier Marokkos ist sicher **Taghazout** (S. 505), 20 km nördlich von Agadir. Hier gibt es jede Menge nationale und internationale Surfschulen, ein paar kleine Hotels und zahlreiche Surfbrettverleihe.

Gleich danach kommt **Sidi Kaouki** (S. 244), 25 km südlich von Essaouira. Auch hier finden sich auf Surfer zugeschnittene Unterkünfte sowie Surf- und Kiteschulen.

Beliebt sind auch die Strände von **Imsoane** (S. 505), wo es zumindest eine Surfschule gibt, und **Moulay Bouzerkoun** (S. 246), 30 km nördlich von Essaouira, wo regelmäßig die Wellenreiterweltmeisterschaften stattfinden.

Immer beliebter bei Surfern wird **Dakhla** (S. 572) in der südlichen Westsahara. Es bietet inzwischen gute nationale und internationale Surfschulen und Camps sowie eine gute touristische Infrastruktur.

**Informationen im Internet** unter [www.windsurfing-morocco.com](http://www.windsurfing-morocco.com), [www.spotnetz.de/index.php/Marokko](http://www.spotnetz.de/index.php/Marokko) und [surf-action.com](http://surf-action.com).



oder mit Geländewagen erreichbar. Aber Vorsicht: Im Rifgebirge herrschen die Haschischbarone und ein einsamer Strand kann leicht zum Drogenumschlagplatz werden. Dann ist es besser, schnell weiterzureisen.

## Marokko aktiv

Marokko ist ein Eldorado für Trekkingfreunde. Es gibt Mittel- und Hochgebirge, Wüsten- und ein Mittelmeergebirge, alte Karawanenrouten, Flussoasen und Schluchten, Sandwüste und Hamada. Man kann Maultiere oder Dromedare als Lasttiere mitnehmen, und da es in Marokko eine hervorragende Hochschule für Berg- und Wüstenführer gibt, findet man im ganzen Land den passenden Guide für die Wunschtour.

### Gebirgstouren

Die beliebtesten Regionen für Trekking im Gebirge sind der **Djebel Toubkal** (S. 191) sowie das Hochtal **Ait Boumezz** (S. 209). Beide liegen ebenso wie die dritte wichtige Trekkingregion – um **Imilchil** (S. 218) – im **Hohen Atlas**. Die Ausgangsorte für Trekkingtouren liegen alle auf Höhen zwischen 1800 und 2100 m. Je nach Kondition und Lust kann man von hier bis auf über 4000 m wandern. Vor Ort stehen ausreichend Hütten und Gîtes oder Bergführerbüros bereit, die Guides vermitteln – und deren Dienste sollte man auch in Anspruch nehmen, denn die Wanderwege sind nicht ausgeschildert und nach Regengüssen häufig weggeschwemmt. Die Touren sind in der Länge anpassbar und können auch über den Hohen Atlas bis zur Wüste gehen.

Trekkingtouren im Hohen Atlas sind nur im Sommer möglich, aber im restlichen Jahr gibt es wunderbare Alternativen am Südhang des Hohen Atlas, in den Schluchten an der **Straße der Kasbahs** (S. 470), im **Saghrögebirge** (S. 450), im **Siroua** (S. 541) und im **Anti-Atlas** (S. 525). Während man in den Schluchten ganzjährig wandern kann, ist dies in den anderen Regionen nicht möglich. Im Winter ist es im Sagrha, Siroua und Anti-Atlas zu kalt.

Eher unbekannt sind Trekkingtouren im **Mittleren Atlas**, die entweder in der Region **Midelt** (S. 223) starten oder in **Berkane** (S. 408) bzw.

**Ifrane** (S. 335). Auch hier bewegt man sich auf Höhen bis 3000 m. Da die Region erheblich weniger touristische Infrastruktur hat, ist man sehr viel näher an der Bevölkerung dran. Ein Guide ist hier unerlässlich.

### Wüstentouren

Mit dem Wüstenschiff durch Sandwellen gleiten – eine wunderbare Vorstellung. Doch wer in Marokko Wüstenlandschaften wie in Algerien oder Namibia erwartet, wird zwangsläufig enttäuscht. Aber es gibt natürlich auch in Marokko die kleinen Paradiese, und wer bereit ist, etwas weiter zu laufen bzw. zu reiten und tiefer in die Wüste einzutauchen, wird großartige Wüstenlebnisse haben.

Die bekannteste Wüstenregion ist **Erg Chebbi** (S. 477), eine Wüste wie aus dem Bilderbuch! 200 m hohe Sandberge, so weit das Auge reicht. Und weil das so unglaublich malerisch ist, sind hier Jahr für Jahr Tausende von Touristen. Wer sich allerdings bemüht, hinter die ersten Dünenkämme zu laufen, wird unglaubliche Wüstenwelten erleben. Denn dann ist man plötzlich ganz allein. Wüstentouren werden von allen Hotels vor Ort angeboten, fast immer mit Kamel. Mehr als maximal drei Tage kann man hier allerdings nicht wandern.

Eine ganz andere, inzwischen sehr beliebte, aber noch immer deutlich weniger überlaufene Region ist die Gegend zwischen M'hamid und Foum Zgaid. Zwar erheben sich im Hintergrund u. a. der Djebel Bani und immer wieder gibt es Dünenfelder, aber meist ist es flach. Die schönsten Dünen in dieser Ecke des Landes sind die des **Erg Chegaga** (S. 448). Sie steigen bis fast 100 m hoch. Hier kann man bis zu 10 Tagen Kameltrekkings unternehmen, bei denen man die unterschiedlichsten Wüstenregionen durchläuft.

Wesentlich unbekannter ist die Region zwischen Taouz und M'hamid. Hier werden noch keine Kameltouren angeboten, aber man kommt natürlich mit dem Geländewagen durch. unterwegs gibt es kleine Oasen mit einfachen Gîtes.

Eine gänzlich unbekanntere Wüstenregion ist die **Oase Figuig** (S. 414). Auch wenn man hier „nur“ Hamada hat, kann man doch durch die Oasen wandern – Führer finden sich vor Ort.

## Oasenleben und Karawanenwege

Der Süden Marokkos begeistert jeden, der Sinn für Farben und Formen hat. Besonders entlang der **Straße der Kasbahs** (S. 454) am Südhang des Hohen Atlas, wo malerische Schluchten mit Flussoasen sich in engen Kurven nach oben winden, ist es wunderschön. Hier sind Hotels in Lehmbugen untergebracht und man kann Spaziergänge unternehmen und Kasbahs besichtigen. Ähnlich ist es auch im **Drâatal** (S. 433) – alles ist ein wenig weiter, ein wenig größer, vielleicht sogar ein wenig malerischer als entlang der Straße der Kasbahs. Hierdurch verlief die wichtigste und größte Karawanenstraße nach Timbuktu. Doch nicht nur das Drâatal, sondern auch die anderen großen Flussoasen wie das **Ziztal** (S. 472) oder das **Dadestal** (S. 460) sind alte Karawanenwege, denn wer von Nordafrika in den „schwarzen“ Teil des Kontinents unterwegs war, musste sich an Flussläufen und Brunnen orientieren.

Die größte Oase von Marokko ist das **Tafilalet** (S. 473) rund um Erfoud und den Merzouga. Hier war einst sogar das riesige Reich Sijilmassa, von dem heute jedoch nichts mehr steht. Großartig sind auch die Routen über den Hohen Atlas, beispielsweise der **Tichkapass** (S. 195), der über Telouet und Ait Ben Haddou in den Süden führt, oder die Westroute **Tizi 'n' Test** (S. 183) über den Hohen Atlas in die Ebene von Sousse.

Überall hier kann man einfach und bequem reisen. Die touristische Infrastruktur ist sehr gut, ganz gleich, ob man mit öffentlichen Verkehrsmitteln unterwegs ist oder mit einem Pkw.

## Reiserouten

Je nachdem, was man sucht, kann man vollkommen unterschiedliche Reiserouten nehmen. Natürlich hängt die Route auch von der Zeit und dem Budget ab. Grundsätzlich sollte man nach einem Reisetag immer mindestens einen Tag vor Ort planen, um tatsächlich auch etwas zu sehen. Wer dann Ausflüge machen möchte, sollte entsprechend mehr Tage einpla-

nen. Wer nur eine Woche Zeit hat, sollte sich auf zwei, maximal drei Orte beschränken. Nur wer die Möglichkeit eines Gabelflugs hat, kann mehr Orte einplanen.

## Die Königsstädte per Bahn

### ■ 1 Woche plus 3 Tage

Die Route startet in **Marrakech** (S. 126), der pulsierenden Berbermetropole, wo man die ersten zwei Nächte verbringen sollte, und führt dann in einer vierstündigen Bahnfahrt nach **Rabat** (S. 283), in die lebendige Hauptstadt, in der sich Orient und Okzident treffen. Auch hier sollte man zwei Nächte einplanen, bevor es per Bahn in rund 2 1/2 Stunden nach **Meknes** (S. 301) geht. In der kleinsten und am wenigsten touristischen Königsstadt verbringt man die 5. Nacht und fährt am nächsten Morgen noch einmal eine Dreiviertelstunde nach **Fes** (S. 311), wo man die letzten beiden Nächte verbringt. Diese Tour ist absolut nicht anstrengend, man reist günstig und komfortabel und genießt geballte Kunstgeschichte.

Wer von Fes zurück nach Marrakech reisen möchte, sollte die Route über das **Ait Bougmezz** (S. 208) in Betracht ziehen. In drei Tagen kann man so neben den Königsstädten noch die grandiose Bergwelt des Hohen Atlas erleben und hat somit eine wunderschöne Runde geschlossen.

## Marokko einmal rundum

### ■ 2–3 Wochen

Diese Reise kann man je nach Flugverbindung in Tanger, Casablanca oder Marrakech beginnen. Sie ist sowohl mit dem eigenen Pkw als auch mit öffentlichen Verkehrsmitteln sehr gut zu machen, ohne in Stress zu geraten.

Von **Marrakech** (S. 126) als beliebtestem Flughafen ausgehend, fährt man zunächst ans Meer nach **El Jadida** (S. 253), in die alte Portugiesenstadt am Atlantik. Hier kann man sich herrlich auf Marokko einstellen. Entlang der Küste geht es dann nach Norden – wer will, kann einen Aufenthalt in **Rabat** (S. 283) einplanen. Ansonsten führt die Reise nach **Asilah** (S. 348), in die Künstlerstadt im Norden. Hier



sollte man unbedingt etwas mehr Zeit einplanen und eventuell auch **Tanger** (S. 354) besuchen, das nur 30 km entfernt liegt. Wer mehr Großstadt möchte, übernachtet dort. Anschließend geht es entweder entlang der Küste, ansonsten durch das Gebirge nach **Chefchaouen** (S. 381), in die blaue Stadt im Rifgebirge. Wer in Zeitnot ist, fährt von hier aus in einer längeren Tagesetappe nach **Fes** (S. 311). Schöner aber ist es, entlang der Mittelmeerküste zunächst nach **Al Hoceima** (S. 395) zu fahren, um dann an der Plage Sfiha zu übernachten. Über die östlichen Ausläufer des Rifgebirges kommt man von hier aus nach Taza, von wo aus man den **Djebel Tazeka** (S. 330) besuchen sollte. In weniger als zwei Stunden ist man dann von dort in Fes.

Wer lieber den Süden erleben will, keine drei Wochen Zeit hat und den Norden nicht so spannend findet, kann auch erst in Fes einstei-

gen oder von Marrakech oder Casablanca direkt hierherfahren. Ist man erst einmal angekommen, kann man sich auf die Natur einlassen. In einer Tagesreise gelangt man hinunter in die Wüste des **Erg Chebbi** (S. 477) mit seinen 200 m hohen Dünen. Weiter geht es auf die legendäre Straße der Kasbahs am Südrand des Hohen Atlas bis nach **Ouarzazate** (S. 422). Wem die Zeit davonläuft, der kann von hier aus in drei bis vier Stunden zurück nach **Marrakech** fahren.

Wer hingegen noch Zeit und Lust hat, fährt weiter ins **Dräatal** (S. 433) bis Agdz oder Zagora. In der schönen Flussoase kann man es länger aushalten. Doch es gibt noch mehr zu sehen. Deshalb geht es weiter durch die Wüste nach **Foum Zguid** (S. 554) oder **Tata** (S. 551) – und wieder hat man die Qual der Wahl: weiterfahren oder zurück nach Marrakech? Wer weiterfährt, kommt in den Westen des Landes.

Auf der Südroute geht es in den Anti-Atlas nach **Tafraoute** (S. 525), von dort über **Legzira** (S. 539) nach **Agadir** (S. 486) und **Essaouira** (S. 231) ans Meer. Hier kann man noch einmal so richtig entspannen, bevor es endgültig zurück nach Marrakech geht.

## Die Straße der Kasbahs und Wüstenwelten

### ■ 10 Tage

Eine der malerischsten Routen, die durch Marokko führen, ist jene südlich des Hohen Atlas. Hier bietet sich **Ouarzazate** (S. 422) als Ausgangsort an, das man per Linienflug mit der Royal Air Maroc erreichen kann oder ansonsten per Bus von Marrakech und Agadir aus. Ganz besonders schön ist die Tour im April zur Zeit der Rosenblüte oder im Februar, wenn Mandel- und Apfelbäume blühen.

Die Route führt zunächst nach Westen in die Oase **Skoura** (S. 455), die durch ihren riesigen Palmenhain und großartigen Kasbahs beeindruckt. Hier ist der Beginn der sogenannten Straße der Kasbahs, der diese Tour folgt. Das **Rosental** (S. 458) mit seinen vielen Gärten und Obstbäumen, die sich rechts und links des Flüsschens M'Goun befinden, ist der nächste Haltepunkt. Wer mit öffentlichen Verkehrsmitteln unterwegs ist, muss bis **Kelaat M'Gouna** (S. 458) reisen und von dort zu Fuß laufen oder im Pick-up weiterfahren. Alle anderen brauchen einen Pkw, wenn sie bis zum Ende des Tals kommen wollen.

Vom Talende (oder von Kelaat M'Gouna) geht es ins **Dadest** (S. 461) mit seinen bizarren Felsformationen und den beeindruckenden Kasbahs. Hier hat man die Qual der Wahl, denn es gibt viele hübsche kleine Herbergen. Über die **Todherschluft** (S. 466) und **Tinjedad** (S. 470) mit seinem ethnografischen Museum geht es von der Straße der Kasbahs in das Sandmeer des **Erg Chebbi** (S. 477). Dünenski ist die neuste Sportart hier, und die Sonnenaufgänge sind legendär.

Vom Erg Chebbi kommt man über Tazzarine und N'kob ins **Dräatal** (S. 433). Sowohl **Agdz** (S. 433) als auch **Zagora** (S. 440) sind tolle Orte

mit ausreichend Infrastruktur, um länger zu verweilen. Die schöne Flussoase des Dräa lädt ein zu Kasbah-Besichtigungen und kleineren oder längeren Wanderungen. Von hier aus fährt man dann zurück nach Ouarzazate. Wer mehr Zeit hat, kann am Ende noch in den Westen reisen (s. auch nächste Route).

## Im Land der Agadire

### ■ 1–2 Wochen

Agadir ist nicht nur der Name einer Stadt, sondern auch das berberische Wort für Speicherburg. Das Land der Agadire bilden der Anti-Atlas und die Wüstenregionen südlich und östlich davon. Wer hier mit öffentlichen Verkehrsmitteln reist, muss sehr viel Zeit einplanen. Deutlich besser und einfacher ist es, sich für die Tour einen Mietwagen zu nehmen. Dann schafft man die gesamte Runde in einer Woche bis zehn Tagen.

Ausgangspunkt ist **Agadir** (S. 486). Von hier geht es gen Südosten zunächst nach **Tizourane** (S. 532), dem wahrscheinlich malerischsten und am besten restaurierten befestigten Dorf Marokkos. Je nachdem, wie viel Zeit man hat, kann man hier bereits die erste Übernachtung einplanen, denn die Burg umfasst eine Herberge. Die nächste Station auf der Reise ist die sympathische Stadt **Tafraoute** (S. 525) oder das nahe gelegene **Ammelntal** (S. 529) im Herzen des Anti-Atlas. Hier kann man es länger aushalten und tolle Ausflüge machen.

Je nachdem, ob man mit öffentlichen Verkehrsmitteln unterwegs ist, nimmt man die Route über das **Mansourtal** (Geländewagen) oder die längere über **Ighrem** (S. 553) nach Tata. Unterwegs passiert man immer wieder Speicherburgen, die einsam in großartigen Landschaften stehen. Die Oasenstadt **Tata** (S. 551) hat ein paar kleine Hotels. Hier kann man länger bleiben, zumal die nächste Etappe eine längere Fahrstrecke ist. Von Tata geht es zu Marokkos ältester Speicherburg, dem Agadir **Amtoudi** (S. 547). Ein Zwischenstopp mit Übernachtung kann hier oder in **Icht** (S. 549) eingelegt werden. Danach geht es in die Oasen von **Guelmim** (S. 544) oder ans Meer nach **Mirleft** (S. 536) und von dort zurück nach Agadir.

# Klima und Reisezeit

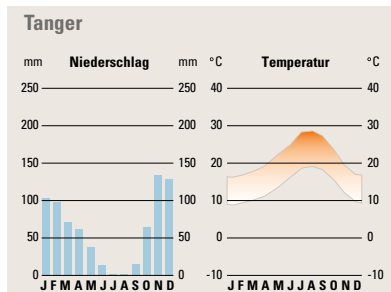
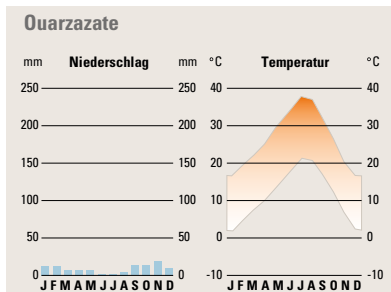
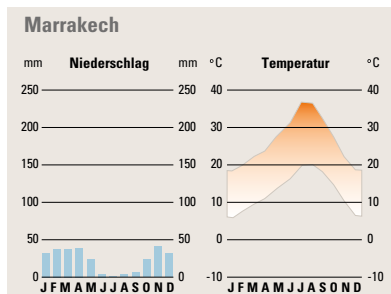
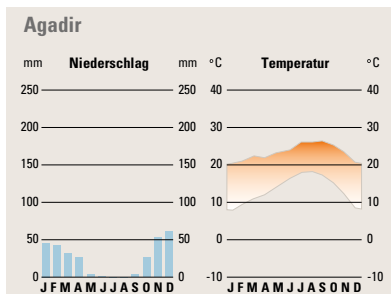
Marokko kann ganzjährig bereist werden, jedoch nicht überall. Das Land hat so viele Klimazonen, dass man eigentlich immer das Passende für sich finden kann.

## Klima

Im **Norden** herrscht ein klassisches Mittelmeerklima: milde Winter mit häufigen Regenfällen und heiße, trockene Sommer. Die **Atlantikküste** ist ganzjährig mild, wobei der Norden regenreicher ist als der Süden. Rund um Agadir und zum Teil in der Westsahara ist ganzjährig Badesaison, da das Wasser gleichbleibend

warm bzw. kalt ist (immer rund 20 °C), was dem kalten Kanarenstrom zu verdanken ist. Auch die durchschnittlichen Tagestemperaturen liegen entlang der Atlantikküste rund um Agadir immer in einem ähnlichen Bereich, d. h. zwischen 25 und 28 °C. Sobald man jedoch die Küste verlässt und nur wenige Kilometer ins Landesinnere reist oder die Region Agadir verlässt, wird es sofort wärmer bzw. im Winter entsprechend kälter.

In den **Ebenen des Landesinneren** herrscht ein typisches Kontinentalklima: Im Sommer wird es extrem heiß, im Winter kann es sehr kalt werden. Je südlicher man kommt, desto mehr verstärkt sich das Kontinentalklima. Sobald man auf der Südseite des Hohen Atlas angekommen ist, hat man bereits das **Wüstenklima** mit heißen





Tagen und kalten Nächten. Die Temperaturen können dort im Sommer auf 60 °C steigen (wie im Sommer 2015, als sogar die Plastikverschmutzungen an den Ampeln schmolzen). Im Winter gehen zumindest tagsüber die Temperaturen selten unter 15 °C, wenn doch, dann allerdings gewaltig! Manchmal kann es sogar in der Wüste schneien, wie im Frühjahr 2015, auch wenn das sicher die Ausnahme ist. Nächtlicher Bodenfrost im Januar ist in der Wüste aber normal.

Sobald man die Ebenen verlässt und ins **Gebirge** reist, ändert sich das Klima schlagartig. Im Sommer steigen die Temperaturen ab einer Höhe von 2000 m selten höher als 25 °C. Ist man noch höher, kann man sogar im Sommer nachts Temperaturen um den Gefrierpunkt erleben. Im Winter sinken die Temperaturen auf zum Teil weit unter Null, in sehr kalten Wintern gar auf -20 °C und mehr. Ab 1500 m Höhe darf man im Winter mit Schnee rechnen. Einige Pässe sind im Winter und Frühjahr bei Schnellfall, Glatteis, Schneeschmelze, nach Regenfällen oder Unwettern tagelang gesperrt.

## Reisezeit

Eine optimale Reisezeit für Marokko gibt es nicht, denn es hängt immer davon ab, wohin man fahren möchte. Die meisten ausländischen Touristen sind während der **Weihnachtsferien**, also zwischen dem 22. Dezember und dem 6. Januar, sowie in der **Woche vor Ostern** im Land. Wer diese Zeiten meiden kann, sollte dies tun. Zum einen sind dann fast überall im Land Saisonzuschläge zu bezahlen, zum anderen ist es deutlich voller als sonst. Wer gern Bade-

urlaub machen möchte, sollte außerdem den **Juli und August** meiden, denn dann ist an Marokkos Küsten die Hölle los. Alle Auslandsmarokkaner kommen in dieser Zeit zurück ins Land und machen Ferien. Die Preise sind dann entlang der Küsten (vor allem an der Atlantikküste) doppelt und dreifach so hoch und die Hotels ausgebucht. Nachts schiebt man sich im Pulk durch die Straßen – die allerdings so lebendig sind wie im ganzen sonstigen Jahr nicht. An den Stränden sind Kirmesbuden aufgebaut, Auto-scooter und Riesenräder.

Perfekt sind die Sommermonate für diejenigen, die gerne ins **Hochgebirge** reisen und/oder trekken wollen. Denn dann kann man ohne Probleme auch die 3000er und 4000er besteigen. Für **Wüstentouren** sind Frühjahr und Herbst optimal.

Die **Königstädte** und den Süden des Landes kann man ganzjährig besuchen, wobei im Sommer mit Temperaturen zwischen 35 °C und 45 °C zu rechnen ist. Sehr viel höher gehen sie nur in wenigen Ausnahmejahren. Im Winter muss man im Norden häufiger mit Regen rechnen, im Süden mit nächtlichem Bodenfrost, tagsüber werden jedoch regelmäßig Temperaturen um 20 °C erreicht, was das Reisen sehr angenehm macht.

**Essaouira** besucht man am besten im November, es sei denn, man möchte surfen. Der November ist der windärmste Monat in dieser ansonsten so windigen Stadt. Im März und April gibt es die häufigsten Wüstenstürme.

Wer entlang der **Straße der Kasbahs** reist, muss wissen, dass er auf Höhen zwischen 1200 m und 1800 m unterwegs ist. D. h. im Sommer ist es nicht zu heiß, obwohl man sich am Rand der Sahara bewegt, im Winter dagegen ist es recht frisch und kann schneien. Während der Schneeschmelze im Frühjahr sind häufig die Schluchten überschwemmt und Brücken und Straßen überflutet. Dann muss man mit längeren Wartezeiten rechnen.

**Offroadtouren im Hohen Atlas** können in manchen Wintermonaten unmöglich sein, z. B. am Cirque de Jaffar, der sowieso nur wenige Monate im Jahr gut zu befahren ist. Überhaupt muss man sich bei Pistenfahrten immer im Vorfeld über den Zustand des Wegs erkundigen, da ein einziger Regenfall ganze Routenverläufe verändern kann.

### Reisen im Ramadan

Wer es vermeiden kann, sollte außerhalb des Ramadans reisen. Denn in dieser Zeit ticken die Uhren in Marokko anders. Die Menschen sind aggressiver und müder. Die Nächte werden zum Tag gemacht und fast alle Cafés und Restaurants sind tagsüber geschlossen. Nur in den Hotels kann man dann essen und trinken.

# Reisekosten

Marokko ist kein Billigreiseland. Dennoch ist das Reisen hier günstiger als in Europa. Ähnliche Preise wie zu Hause darf man überall dort erwarten, wo man europäischen Komfort findet, z. B. bei Mietwagen. Für Alkohol muss man sogar oft mehr bezahlen als in Mitteleuropa. Vergleichsweise teuer ist der Eintritt in staatliche Museen und andere Sehenswürdigkeiten. Um genug Geld für deren Restaurierung zu haben, hat Marokko die Preise 2018 von rund 10 DH auf 70 DH angehoben. Davon ausgenommen sind private Museen sowie alle Sehenswürdigkeiten in Fes. Dort liegen die Preise – mit Ausnahmen – nach wie vor bei rund 20 DH.

## Schlafen und Essen

Günstiger als in Europa sind öffentliche Verkehrsmittel, einfache bis mittlere Hotels, Essen und Souvenirs. Wer jedoch glaubt, ein **Zimmer** für 5 € zu bekommen, wird lange suchen müssen. Einfache, ordentliche Zimmer (nicht unbedingt mit eigenem Bad) gibt es in den Touristenzentren ab 20 €, außerhalb der Städte und touristischen Regionen kann man auch schon schöne Zimmer ab 15 € bekommen. Die wirklich schönen Zimmer beginnen ab 40 € – in Marrakech bei rund 65 €. Frühstück ist in dieser Preisklasse inbegriffen, was bei den einfachen Hotels nicht der Fall ist. Wer auswärts frühstückt und dies in einem marokkanischen **Café** macht, muss mit rund 3 € rechnen. In einem europäischen Café in Marrakech oder einem anderen Touristenzentrum zahlt man 5–10 €. Für ein internationales Frühstücksbuffet sollte man mindestens 20 € einplanen. Einfaches **Essen** von der Straße (und nicht in Touristenzentren), z. B. eine Tajine für zwei Personen, bekommt man ab 3 €, eine Harira-Suppe kostet selten mehr als 1 €. In schicken Restaurants gehen die Menüpreise dagegen bis

weit über 100 €. Generell kann man aber sagen, dass man mit etwa 5 € pro Person und Mahlzeit gut hinkommen kann und dafür schmackhaftes marokkanisches Essen bekommt. Pizza und Co. haben allerdings ungefähr europäische Preise.

Wer keinen Alkohol braucht, wird in Marokko leicht und günstig an **Getränke** kommen. Ein Kaffee kostet – wenn man ihn nicht in einem europäischen Café trinkt – zwischen 0,50 und 1,20 €, ein Tee ebenso. Wird ein kleines Mineralwasser dazu serviert (was häufig geschieht), muss man es bezahlen. Man kann es aber auch einfach dem Kellner wieder mitgeben, wenn man es nicht möchte. Softdrinks gibt es im Café oder Restaurant ab 1 €.

## Fahrtkosten

Ein Liter Diesel kostet in Marokko ungefähr 0,90 €. Das macht das **Reisen** inzwischen etwas teurer als früher. Grundsätzlich sollte man in der 2. Klasse im Zug (und in entsprechend komfortablen Bussen) mit rund 5 € pro 100 km rechnen. Je kleiner das Fahrzeug (also Taxi, Grand Taxi, Sammeltaxi etc.), desto teurer ist es. Mietwagen bekommt man ab ca. 30 € pro Tag plus Benzin.

### Was kostet wie viel?

<b>Dorm-Bett</b>	8–10 €
<b>DZ mit Bad und Frühstück</b>	ab 20 €
<b>Museumseintritt</b>	1–10 €
<b>Frühstück</b>	ab 2,50 €
<b>Tajine</b>	ab 3 €
<b>Fleischgericht mit Pommes</b>	ab 6 €
<b>1 Bier</b>	ab 3,50 €
<b>1 Flasche Wein im Restaurant</b>	ab 12 €
<b>1 Flasche Wasser</b>	0,60 €

# Travelinfos von A bis Z

In Marokko zu reisen ist nicht viel komplizierter als in Europa. Dennoch hilft es enorm, wenn man sich vor der Reise mit dem Land vertraut macht. Die ausführlichen praktischen Informationen auf den folgenden Seiten helfen bei der Vorbereitung. Wie komm ich hin? Was nehm ich mit? Wie funktioniert das Handeln auf dem Souk? Wer fährt mit mir durch die Wüste? Auf diese und viele weitere Fragen gibt es hier Antworten.



KAMEL IM ERG CHEBBI; © ISTOCK.COM / PAULSCOTLAND

**Flugdauer** Frankfurt–Marrakech 3 1/2 Std.

**Einreise** EU-Bürger und Schweizer mit einem mind. 6 Monate gültigen Reisepass.

**Geld** Marokkanischer Dirham. In den meisten Banken kann man mit EC-Karte Geld abheben.

**Zeitverschiebung** MEZ minus 1 Stunde



**Updates** und eure **Kommentare** zu diesem Kapitel auf  [www.stefan-loose.de](http://www.stefan-loose.de) unter **eXTra [11287]**

## Inhalt

Anreise	35
Botschaften und Konsulate	37
Einkaufen	38
Essen und Trinken	43
Fair reisen	50
Feste und Feiertage	51
Fotografieren	57
Frauen unterwegs	58
Geld	60
Gepäck und Ausrüstung	61
Gesundheit	63
Informationen	65
Internet	66
Kinder	67
LGBTQ	68
Maße und Elektrizität	69
Medien	69
Öffnungszeiten	69
Post	70
Reisende mit Behinderungen	70
Reiseveranstalter	70
Sicherheit	71
Sport und Aktivitäten	74
Telefon	76
Transport	77
Übernachtung	82
Verhaltenstipps	85
Versicherungen	85
Visa	86
Weiterreise	87
Zeit und Kalender	87
Zoll	87

# Anreise

Durch Corona haben sich die Einreiseregeln verändert. Die Seiten des Auswärtigen Amts sind leider nicht immer aktuell. Auf der Internetseite des marokkanischen Office Nationale des Aéroports (ONDA), [www.onda.ma/en/l-ampassenger](http://www.onda.ma/en/l-ampassenger) finden sich alle derzeitigen Einreisebestimmungen. Wer hier nicht weiterkommt, kann auch auf der Website der Autorin schauen, [www.tourserail.de/corona-und-sicherheit](http://www.tourserail.de/corona-und-sicherheit).

## Mit dem Flugzeug

Man kann mit Linienflügen oder mit sogenannten Low-Cost-Carriern und Charterflügen nach Marokko reisen. Die günstigsten Flüge hat **Ryan Air**, [www.ryanair.com](http://www.ryanair.com). Die Airline fliegt von Düsseldorf-Weeze, Karlsruhe, Köln, Berlin-Brandenburg und Frankfurt-Hahn nach Marrakech, Fes, Agadir, Oujda, Nador oder Tanger sowie von Wien nach Agadir. Bei früher Buchung gibt es Tickets oft schon für weniger als 50 € pro Strecke. Allerdings ändert Ryan Air immer wieder seine Linien, sodass man sich nicht darauf verlassen darf und ggf. rechtzeitig buchen sollte. Ebenfalls günstige Flüge bietet **Easy Jet**, [www.easyjet.com](http://www.easyjet.com), an: ab Berlin-Brandenburg, Genf und Basel-Mulhouse-Freiburg v. a. nach Marrakech und Agadir. **Air Arabia**, [www.airarabia.com](http://www.airarabia.com), eine marokkanische Tochter von Emirates, fliegt von Basel-Mulhouse-Freiburg nach Casablanca und von Köln aus nach Nador.

Etwas teurer sind **Eurowings**, [www.eurowings.de](http://www.eurowings.de), die von verschiedenen Flughäfen Agadir, Marrakech, Tanger und Nador ansteuern, sowie **Edelweiss**, [www.flyedelweiss.ch](http://www.flyedelweiss.ch), die ab Zürich Marrakech anfliegt.

Natürlich verkehren auch Linienmaschinen nach Marokko. **Lufthansa**, [www.lh.de](http://www.lh.de), und **Royal Air Maroc**, [www.royalairmaroc.com](http://www.royalairmaroc.com), fliegen nach Casablanca und Marrakech ab München, Frankfurt, Genf und Zürich. Mit Umstieg in Casablanca können mit Royal Air Maroc auch die Flughäfen Fes (auch Fez oder Fès geschrieben), Oujda, Nador, Tanger, Agadir,

## Reisen und Klimawandel



Der Klimawandel ist vielleicht das dringlichste Thema, mit dem wir uns in Zukunft befassen müssen. Wer reist, erzeugt auch CO<sub>2</sub>. Der Flugverkehr trägt mit einem Anteil von bis zu 10 % zur globalen Erwärmung bei. Wir sehen das Reisen dennoch als Bereicherung: Es verbindet Menschen und Kulturen und kann einen wichtigen Beitrag für die wirtschaftliche Entwicklung eines Landes leisten. Reisen bringt aber auch eine Verantwortung mit sich. Dazu gehört darüber nachzudenken, wie oft wir fliegen und was wir tun können, um die Umweltschäden auszugleichen, die wir mit unseren Reisen verursachen. Wir können insgesamt weniger reisen – oder weniger fliegen, länger bleiben und Nachtflüge meiden (da sie mehr Schaden verursachen). Und wir können einen Beitrag an ein Ausgleichsprogramm wie [www.atmosfair.de](http://www.atmosfair.de) leisten.

Dabei ermittelt ein Emissionsrechner, wie viel CO<sub>2</sub> der Flug produziert und was es kostet, eine vergleichbare Menge Klimagase einzusparen. Mit dem Betrag werden Projekte in Entwicklungsländern unterstützt, die den Ausstoß von Klimagasen verringern helfen.

nachdenken • Klimabewusst reisen




Laâyoune, Ouarzazate und Rabat angefliegen werden. **Austrian Air**, [www.aua.com](http://www.aua.com), fliegt ab Wien nach Marrakech und Casablanca.

Bei anderen Linienflügen muss man umsteigen. Da **Air France**, [www.airfrance.com](http://www.airfrance.com), auch Direktflüge, z. B. nach Ouarzazate und Tanger, anbietet, ist die Umsteigezeit in Paris ggf. kürzer als in Casablanca mit Royal Air Maroc, sodass dies eine ernsthafte Alternative sein kann.

Da auch Linienflüge bisweilen sehr günstig angeboten werden, lohnt es sich, hin und wieder auf die Websites solcher Airlines zu schauen: Wer nahe der holländischen oder belgischen Grenze wohnt, sollte unbedingt auch die Abflugorte im Nachbarland checken. Für Südwest-



## Papierkram für die Einreise mit Auto

Nötige Papiere sind: Internationaler Führerschein, Fahrzeugpapiere (*Carte grise*) und die Grüne Versicherungskarte (*Carte verte*) als Nachweis einer Haftpflichtversicherung – viele Versicherungen decken Marokko aber nicht ab, sodass ggf. an der Grenze noch eine Haftpflichtversicherung abgeschlossen werden muss. Besser ist es, sich schon in Deutschland darum zu kümmern, um zu gewährleisten, dass im Schadensfall die Kosten übernommen werden. Vollkasko und Haftpflicht inbegriffen haben die Allianz und die VHV; Tourinsure ( [www.tourinsure.de](http://www.tourinsure.de)) bietet die Grüne Versicherungskarte als Zusatzversicherung an. Die Einreise funktioniert dann folgendermaßen: Man muss neben einem allgemeinen Einreiseformular pro Person noch ein Formular für das Auto ausfüllen. Dieses Formular wird dann abgestempelt und muss vom Fahrer mitgenommen und bei Polizeikontrollen ggf. vorgezeigt werden. Das Auto wird im Reisepass eingetragen und muss beim Verlassen des Landes auch wieder ausgetragen werden.

deutsche und Schweizer bieten sich außerdem die Flughäfen Dole und Strasbourg an.

## Mit Auto und Fähre

Es ist schon ein kleines Abenteuer, mit dem Auto nach Marokko zu fahren. Man durchfährt zwei Länder – Frankreich und Spanien, ab Norddeutschland sogar drei Länder, denn die schnellste Route führt durch Belgien – und setzt am Ende mit der Fähre auf einen anderen Kontinent über.

Der wichtigste Fährhafen in Spanien ist der von **Algeciras**. Hier gibt es die schnellsten und günstigsten Fähren nach Marokko (Tanger) und Ceuta. Wer von Anfang an plant, in den Nordosten von Marokko zu reisen, kann auch über **Almería** fahren und dort die Fähre nach Nador oder Melilla nehmen.

### Die wichtigsten Verbindungen

**Ab Südwestdeutschland/Schweiz nach Tanger:**

Basel/Genf – Lyon – Montpellier – Barcelona – Valencia – Málaga – Algeciras – Tanger;  
Alternativ: Statt über Lyon fährt man über Clermont-Ferrand – Bordeaux – Biarritz – Valladolid – Salamanca – Sevilla – Algeciras – Tanger.

**Ab Südostdeutschland/Österreich nach Tanger:**

München/Innsbruck – Zürich – Bern – Genf – Valence – Montpellier (weiter wie oben).

**Ab Zentraldeutschland** gibt es zwei Möglichkeiten: über die A5 nach Basel und weiter wie oben

oder ab Frankfurt/Saarbrücken über Metz – Orléans – Tours – Bordeaux und weiter wie oben. **Ab Norddeutschland/NRW** gibt es ebenfalls zwei Alternativen: entweder über die A5 nach Basel und weiter wie oben oder (kürzer): Hamburg/Berlin/Köln – Lüttich – Mons – Paris – Orléans und weiter wie oben.


Deutlich bequemer ist es, eine **Fähre** ab Südfrankreich (Sète) oder Italien (Genua), ggf. auch Barcelona zu nehmen. Man spart ein paar Tausend Kilometer Fahrt und lässt andere fahren.


Die meisten kleinen Fähren kommen in **Tanger Ville** und nicht am 40 km entfernten großen Hafen bei **Ksar el Kebir** (Tanger Med) an – dort laufen die großen und internationalen Fähren ein. Am besten erkundigt man sich noch einmal vor Ort, welcher Hafen angesteuert wird. Eine Übersicht über alle Fährlinien bietet  [www.directferries.de](http://www.directferries.de).

Wer nachts in Tanger Med ankommt und nicht mehr weiterfahren möchte, kann, wenn er mit dem Wohnmobil unterwegs ist, sein Fahrzeug auch in der Nähe des Fährhafens auf einem umzäunten Parkplatz abstellen und dort schlafen (GPS: 35.883769, -5.497028). Ansonsten gibt es empfehlenswerte Campingplätze in Tanger und Chefchaouen.

### Fährgesellschaften

**Transmediterranea**,  [www.transmediterranea.es](http://www.transmediterranea.es): Algeciras–Tanger; Algeciras–Ceuta; Almería–Nador; Almería–Melilla; Málaga–Melilla

**Naviera Armas**,  [www.navieraarmas.com](http://www.navieraarmas.com):  
Motril–Al Hoceima; Motril–Melilla; Motril–  
Nador



**Grandi Navi Veloci**,  [www.gnv.it/de](http://www.gnv.it/de):  
Barcelona–Tanger; Sète–Nador; Sète–Tanger;  
Genua–Tanger

Hinweis: Tanger wird bei manchen Fährlinien  
auch Tangier geschrieben.

## Mit der Bahn

Eine der angenehmsten, aber auch teuersten  
Anreisen nach Marokko ist die mit der Bahn. Je  
nachdem, von wo in Deutschland, der Schweiz  
oder Österreich man anreist, braucht man  
25 (Genf) bis 37 Stunden (Berlin) bis nach Alge-  
ciras. Wenn man dort zügig die nächste Fähre  
bekommt, ist man zwei Stunden später in Tan-  
ger, von wo aus man mit der marokkanischen  
Staatsbahn weiterfahren kann. Die Routen vari-  
ieren über Straßburg oder Paris und gehen in  
Spanien fast alle über Madrid. Die Preise be-  
ginnen bei rund 200 € pro Strecke – abhän-  
gig davon, wie frühzeitig man bucht und wel-  
che Sondertarife die SNCF für die TGV-Strecken  
herausgibt.

## Mit dem Bus

Rund 50 Stunden trennen Marokko von Deutsch-  
land. Es gibt keine direkten Busse. Stattdessen  
muss man mit Zubringerbussen nach Belgien  
oder Frankreich fahren, wo die Linienbusse  
nach Marokko starten. Die wichtigsten Busge-  
sellschaften sind **Eurolines**,  [www.eurolines.de](http://www.eurolines.de), auf europäischer Seite sowie **Supratours**,  
 [www.supratours.ma](http://www.supratours.ma), auf marokkanischer.


Die Busse fahren in der Regel zwei bis fünf  
Mal wöchentlich, in der Hochsaison auch häu-  
figer. Die Kosten für eine einfache Fahrt liegen  
bei rund 130 € pro Person. Es gibt zwei Haupt-  
routen nach Marokko – eine über Almería nach  
Nador in Nordost-Marokko, eine andere, gängi-  
gere über Algeciras nach Tanger in Nordwest-  
Marokko. Von beiden Städten aus geht es in  
nahezu jede Stadt Marokkos weiter.


# Botschaften und Konsulate


## Diplomatische Vertretungen Marokkos

### ... in Deutschland


**Botschaft des Königreichs Marokko**,  
Niederwallstr. 39, 10117 Berlin,

 030-206 1240,


 [www.consulat.ma](http://www.consulat.ma) oder

 [www.botschaft-marokko.de](http://www.botschaft-marokko.de)

**Generalkonsulat des Königreichs Marokko**,  
Ostparkstr. 35, 60385 Frankfurt,


 069-949 459 100

**Generalkonsulat des Königreichs Marokko**,  
Cecilienallee 14, 40474 Düsseldorf,

 0211-650 4510

### ... in der Schweiz


**Botschaft des Königreichs Marokko**,  
Helvetiastr. 42, 3005 Bern,


 031-351 4630 oder 031-351 0362,

 [www.consulat.ma](http://www.consulat.ma)

### ... in Österreich

**Botschaft des Königreichs Marokko**,  
Hasenauerstr. 47, 1180 Wien,

 01-586 6651,

 [www.consulat.ma](http://www.consulat.ma)

## Diplomatische Vertretungen in Marokko


### Deutschland

**Botschaft der Bundesrepublik Deutschland**,  
7 Rue Madnine, BP 235, 10000 Rabat,

 08 02 00 13 13,  [www.rabat.diplo.de](http://www.rabat.diplo.de)

**Honorarkonsul Agadir**, Herr Hamza Choufani,  
6 Rue de Madrid, Secteur Résidentiel,

80000 Agadir,  05 28 84 10 25,

 [www.botschaft-konsulat.com/  
Konsulate/1159/Deutschland-in-Agadir](http://www.botschaft-konsulat.com/Konsulate/1159/Deutschland-in-Agadir)

**Honorarkonsul Casablanca,**  
Herr Abdelouahed Mountassir,  
310 Rue Haj Omar Riffi, 0120 Casablanca,  
☎ 05 22 45 05 45,  
📧 [www.botschaft-konsulat.com/Konsulate/  
25617/Deutschland-in-Casablanca](http://www.botschaft-konsulat.com/Konsulate/25617/Deutschland-in-Casablanca)

## Schweiz

**Schweizerische Botschaft,**  
Square de Berkane, BP 169, 10020 Rabat,  
☎ 05 37 26 80 30/31/32,  
📧 [www.eda.admin.ch/rabat](http://www.eda.admin.ch/rabat)

## Österreich

**Österreichische Botschaft,**  
2 Zankat Tiddas, BP 135, Rabat,  
☎ 05 37 66 06 54,  
📧 [www.bmeia.gv.at/oeb-rabat](http://www.bmeia.gv.at/oeb-rabat)

# Einkaufen

Souk, Basar, Markt – ganz egal, wie man die Geschäftsgassen der verwinkelten Altstädte nennt, in denen Handwerker ihre Waren herstellen und Ladenbesitzer diese schön dekoriert ausstellen: Ihr Besuch ist für viele Urlauber ein Highlight jeder Marokkoreise. Denn wer durch die Markt-gassen der städtischen Medinas schlendert, fühlt sich in die Erzählungen von 1001 Nacht versetzt. So überwältigend ist das Angebot! Der marokkanische Basar ist eine Wallfahrt für die Sinne, denn – so scheint es – nirgends sonst kann man so bunte Farben sehen und so herrliche Düfte einatmen wie hier, wo Stoffe, Kleider, Gewürze und vieles mehr angeboten werden.

Aber nicht nur in den Städten finden sich wundervolle **Märkte**. Auch auf dem Land gibt es sie. Dort sind sie deutlich weniger auf Touristen ausgerichtet. Hier werden Dinge des alltäglichen Lebens gekauft und verkauft. Und wer gerne Teekannen oder Teegläser haben möchte, Gewürze oder Ähnliches, tut gut daran, diese eher auf einem ländlichen Markt zu kaufen als in der Stadt. Denn je mehr Touristen einen Souk besuchen, desto höher gehen die Preise.

Ein fester Bestandteil jedes Einkaufs ist das **Handeln**. Auch wenn immer mehr Läden oder

Markthändler sogenannte „prix fixes“ verlangen, also feste Preise, so sind echte Festpreise doch eher die Ausnahme (außer für Lebensmittel, Waschpulver etc.). Meist kann man in solchen Läden nur einfach nicht ganz so viel handeln wie in anderen.

Beim Handeln gibt es keine festen Richtlinien. Jeder bezahlt das, was er auszuhandeln in der Lage war. Wie viel eine Ware am Ende kostet, hängt von zweierlei Faktoren ab: wie gut man handeln kann und wie fair der Ausgangspreis war. Manchmal ist er nur um 10 % überzogen, und manchmal kann man ihn auf ein Zehntel herunterhandeln. Grundsätzlich gilt: Je näher sich ein Geschäft oder ein Marktstand bei den Sehenswürdigkeiten einer Stadt befindet bzw. je mehr Touristen einen Markt besuchen, desto höher sind die Anfangspreise. Wer also gut handeln möchte, sollte sich lieber im hinteren Bereich des Souks aufhalten. Und gut ist es immer, wenn man mehrere Händler befragt. Auch ein anderer Trick kann helfen: Wenn ein Preis genannt wird, geht man unverschämt weit runter. Selbstverständlich wird ein cleverer Verkäufer so tun, als ginge er darauf nicht ein. Wenn man sich nun jedoch abwendet und aus dem Laden geht, ruft der Händler einen meist wieder rein. Dann ist klar: Da ist Verhandlungsspielraum und man lag mit seinem Angebot gar nicht so falsch.

Lässt der Verkäufer den Kunden jedoch ziehen, dann war der genannte Preis derart niedrig, dass man weiß, beim nächsten Händler muss man höher ansetzen. Da es fast alle Dinge überall gibt, kann man das Spiel häufig wiederholen und bekommt so irgendwann einen Annäherungswert. Die Tricks der Händler sind meist sehr kreativ und clever. Darauf sollte man jedoch reinfallen. Denn sie geben sich beleidigt, schimpfen, jammern oder lachen. Doch keine Bange, das alles ist nur Show, und das sollte man niemals vergessen. Grundsätzlich sollte man jedoch zwei Dinge wissen: Der Satz: „Bezahle so viel, wie du willst“ stimmt natürlich nicht. Weder beim Einkauf noch beim Anheuern von irgendjemandem. Wer das glaubt, wird hinterher böse Überraschungen erleben. Also: Immer einen ganz klaren festen Preis ausmachen! Sprich: Eine Zahl muss her!



Außerdem sind Geschenke keine Geschenke. Selbst wenn der Anbietende das behauptet. Hinterher wird er es sich bezahlen lassen wollen. Das gilt jedoch nicht in Familien, wo man zu Gast ist. Dort sind Geschenke natürlich Geschenke, die man dennoch ablehnen sollte, weil Familien sich gerne mal übernehmen.

Wem das Handeln zu anstrengend ist, der kann ein staatliches **Centre Artisanal** aufsuchen, in dem Kunsthandwerk zu festen Preisen angeboten wird. Diese liegen meist weit über denen, die man auf dem Markt erhandelt. Außerdem sind die Zentren etwas steril und oftmals so überladen, dass man vor lauter Waren nichts mehr findet. Schöner ist es tatsächlich, sich auf ein Handelsgespräch einzulassen. Denn nirgends kann man so schnell und auf so nette Art und Weise Menschen kennenlernen wie hier. Bei einem Glas Tee kann man viel über die Kultur des Gastlandes erfahren und den ein oder anderen guten Kontakt gewinnen.

## Lederwaren

In Fes und Marrakech wird Leder noch immer gegerbt, und entsprechend groß ist das Angebot an Lederwaren. Auch wenn der Markt immer mehr mit Billiglederwaren aus China überschwemmt wird, gibt es natürlich weiterhin die typisch marokkanischen Lederwaren. Dazu zählen **Babouches**, spitze Lederschuhe, die zur traditionellen marokkanischen Kleidung gehören (70–150 DH). Die klassischen Babouches sind weiß, gelb oder rot und haben eine flache, dünne Ledersohle. Das Leder ist aus guter Qualität und weder gestanzt noch bestickt. Ihre modernen Schwestern kann man als normale Straßenschuhe mit festerer Sohle erstehen oder als Hausschuhe mit ganz weicher Ledersohle. Es gibt sie aus unterschiedlichsten Materialien und in sämtlichen Farben und Formen. Angesagt sind derzeit Babouches aus Seide oder Zebrafell, mit Bommeln oder aus Jute gestrickt. Ein Klassiker unter den modernen Schuhen sind solche aus Schlangenimitat.

Neben Babouches gibt es natürlich das übliche Angebot an Ledertaschen, Geldbeuteln, Gürteln etc.

## Töpferwaren

Typisch marokkanisch sind tönerner Gefäße, sogenannte **Tajines**, in denen man die gleichnamigen Gerichte kocht (je nach Größe und Verzierung 15–120 DH). Es gibt sie nur hier, in diesem Teil Afrikas. Außerdem sind natürlich Teller und Schalen, Dosen etc., häufig mit Silberbeslag, zu finden. Die meisten Töpferwaren sind grob gearbeitet, eine Ausnahme ist die Keramik von Fes, die meist feiner ist und in Blau-Weiß gehalten.

Das Töpferzentrum des Landes ist **Safi** (S. 248) mit seinem großen Töpfermarkt und den verschiedenen Töpferkooperativen sowie **Tamegroute**, südlich von Zagora (S. 441), für eine spezielle grüne Keramik, die bis heute in Erdlöchern gebrannt wird. Aber natürlich findet man in jeder Touristenhochburg Läden mit einem riesigen Angebot an Töpferwaren, allen voran Marrakech und Essaouira.

## Teppiche

Der Teppichkauf ist keine ganz einfache Angelegenheit. Dafür braucht es ein wenig Wissen, Gespür, vor allem aber eine gute Handelsbegabung. Es gibt in Marokko grob gesagt zwei Arten von Teppichen: Die ruralen Teppiche, die in ihren Farben und Mustern vor allem aus der berberischen Tradition stammen, sowie die Rabat-Teppiche, die in ihrer Art eher Perserteppichen ähneln, also sehr eng geknüpft sind. Außerdem gibt es Kelims, gewebte Teppiche, die jedoch in Marokko eher als „Decken“ verkauft werden.

Vor allem in Fes trifft man auf gute, gewitzte und sehr geschäftstüchtige **Teppichverkäufer**, die ihre Verkaufsshows mit bemerkenswertem Backgroundwissen aufpeppen und dem interessierten Kunden viel über die Herstellung, die Herkunft und die Qualität erzählen – dies häufig in alten Palästen, die zu Geschäften umgebaut wurden. Aber auch überall sonst im Land, vor allem natürlich in Touristenzentren, finden sich Teppichläden, die eine große Show für (potenzielle) Kunden abziehen.

Neben den Teppichpalästen gibt es **Kooperativen** (u. a. im Ait Bougmezz, S. 209, v. a. aber in Tazenakht, S. 432), die Teppiche verkaufen. Eine

Show gibt es auch, aber kleiner als in Fes. Und hier verdienen die Frauen, die die Teppiche hergestellt haben, direkt und deutlich mehr. Günstiger sind die Teppiche in Kooperativen meistens außerdem. Der dritte Verkaufsort für Teppiche sind die großen **Wochenmärkte und fahrende Händler**. Hier kauft man direkt bei denen, die die Teppiche hergestellt haben, und meist sind sie hier am günstigsten. Doch ganz gleich, wo man den Teppich kauft: Man muss gut handeln!

Herausragend unter den Teppichen Marokkos ist der **Glaoui**, ein Teppich, der vor allem in den Farben Rot, Orange und Blau gehalten ist und drei Macharten in sich vereint: Geometrische Muster werden gewoben, gestickt und geknüpft. Ein anderer, sehr spezieller Teppich ist der **Ouzgita**-Teppich, den man in der Region von Tazenakht herstellt. Er ist der traditionelle Berberteppich des Südens und wird bis heute nach alten Mustern und mit pflanzlichen Farben hergestellt. Meist ist er in Orange, Gelb und Schwarz gehalten. Die Teppiche des Hohen Atlas sind oft ganz schlicht schwarz und weiß, die Teppiche des Südens in kräftigem Orange, während die Teppiche des Nordens häufig farbenfroher sind und auch kühle Farben, etwa Blau, in sich tragen.

Fast jedes Dorf in Marokko hat seine eigenen Teppichmuster. Denn die Teppiche werden – zumindest auf dem Land – häufig für den alltäglichen Hausgebrauch selbst hergestellt. Jede Braut bringt einen großen Teppich mit in die Ehe, den sie zuvor zusammen mit den Frauen ihrer Familie und Freundinnen hergestellt hat.

**Kosten:** Bei Rabat-Teppichen muss man je nach Qualität mit 80–200 €/m<sup>2</sup> rechnen, bei Teppichen aus dem Hohen Atlas, zu denen auch die Glaoui-Teppiche gehören, mit 40–150 €/m<sup>2</sup>. Kelims und Teppiche aus dem Mittleren Atlas sowie die einfachen Familienteppiche kosten in der Regel um 20–50 €/m<sup>2</sup>.

## Kupfer-, Messing- und Intarsienarbeiten

Vor allem Fes ist für seine Kupfer-, Messing- und Intarsienarbeiten bekannt. Traditionell her-

gestellt werden Tablett, Teller und Becher, seltener Teekannen (die sind meist aus anderem Material gefertigt). Zur Dekoration werden sie sorgfältig gehämmert und mit scharfen Ritzmessern bearbeitet, sodass filigrane Muster entstehen. Die Teller und anderen Kupferarbeiten sind teuer und müssen geduldig erhandelt werden. Dabei ist es weniger der Materialwert (1 kg reines Kupfer ist auf dem Weltmarkt derzeit gerade mal 5,50 € wert) als vielmehr die Arbeit. Insofern muss man mit 250 DH aufwärts rechnen.

## Schmuck

Für viele ist Schmuck das beliebteste Mitbringsel. Er ist klein, handlich, schön und meistens alltagstauglich. Vor allem für Silberschmuck ist Marokko bekannt – und ganz besonders für den Silberschmuck der Berberfrauen. Es sind häufig Halsketten mit Korallen, Türkisen, Bernstein oder Onyx. Der traditionelle Schmuck Marokkos ähnelt dem der Sahara-Bewohner sehr. Er ist selten allein zur Zierde da, sondern hat fast immer auch einen symbolischen Charakter. Silber gibt Segen, Bernstein schützt vor dem bösen Blick, Kupfer vor Verletzungen. Horn und Duftessenzen, die in traditionellen Schmuck häufig eingearbeitet sind, sollen die Fruchtbarkeit fördern, und alle Wölbungen nach außen wenden das Böse ab. Sehr häufig sieht man das sogenannte Kreuz des Südens. Es zeigt die vier Himmelsrichtungen an – ein Zeichen der Beduinen, die sich an eben diesen orientieren mussten.

Echter alter **Silberschmuck** ist selten geworden, auch wenn neuer Schmuck gerne als solcher verkauft wird. Der echte alte Schmuck gehört aber auch nicht ins Gepäck von Touristen, sondern vielmehr in die Museen. In den meisten Geschäften findet man deshalb neuen Schmuck, der nach alten Mustern hergestellt wird. Niemals sollte man die Geschichte glauben, der Schmuck käme von den Touareg aus dem Süden, hergebracht auf dem Kamelrücken einer Karawane. Die Geschichte verkauft sich supergut, vor allem in der Wüste in einem Beduinenzelt! Aber das stimmt natürlich nie und nimmer. Schmuck wird zum Großteil in Mar-

## Der städtische Souk

Auch wenn man es heute kaum glauben mag, aber der Souk (auf Deutsch: Markt) wurde nicht erfunden, um Touristen zum Souvenirkauf zu überreden, sondern er ist eine der ältesten arabisch/orientalischen Institutionen und aus dem Leben eines Marokkaners nicht wegzudenken. Er ist wie eine Stadt in der Stadt mit Moscheen, Banken, eigener Gerichtsbarkeit, Armenspeisungen, Stiftungen, Heiligengräbern, Polizeiwachen, Krankenstationen und Hammams. Außerdem geschieht hier, was im sonstigen Leben niemals geschehen dürfte: Reine und unreine Gewerbe treffen aufeinander, Handel und Handwerk sind miteinander verbunden. Hier werden Tag für Tag neue Kontakte geknüpft und alte gepflegt. Die Mitglieder eines Souks sind wie eine Familie. Auch wenn der Souk heute gerade in Marrakech häufig wie eine einzige Verkaufsshow wirkt, so sind die grundsätzlichen, traditionellen Strukturen bis heute erhalten und niemand, der nicht zur Gemeinschaft des Souks gehört oder den langen Aufnahmeprozess zur Gemeinschaft durchläuft, wird hier je ein Geschäft oder eine Werkstatt eröffnen dürfen. Allein die Gerber gehören nicht dazu, denn ihr Gewerbe gilt als das niedrigste der Gesellschaft, und da ihr Arbeitsplatz stinkt, sind sie außerhalb des Souks angesiedelt.

### Händler und Handwerker

Die Gemeinschaft des Souks ist ein kompliziertes Sozial- und Baugefüge. So chaotisch der Markt wirkt, hier wird nichts dem Zufall überlassen. Bereits der Aufbau des Souks ist immer gleich: Er befindet sich stets in der Nähe der Hauptmoschee und besteht aus festen Kleinstunternehmen, getrennt nach den einzelnen Gewerben. So gibt es den Schmuck-Souk, den Tee-Souk, den Babouche-Souk, den Kupferwaren-Souk, den Teppich-Souk etc. Dabei ist fast jedes Geschäft ein Ein-Mann-Betrieb – mit Ausnahme der Handwerksläden, in denen häufig mehrere Mitarbeiter beschäftigt sind. Es gibt kaum Handwerker, die ihre Produkte direkt auf dem Markt vertreiben. Entweder arbeiten sie auf Bestellung einzelner Kunden oder aber sie verkaufen ihre Waren an die Händler, die sie dann an die Konsumenten weitergeben. Dabei haben Handwerker den Ruf, magische Kräfte zu besitzen, was sie an den Rand der Gesellschaft drängt. Zum Glück löst sich diese Sonderstellung allmählich auf und auch Handwerker haben mehr und mehr die Möglichkeit, sich in die Gesellschaft zu integrieren. Allerdings gibt es immer weniger Handwerker. Billigproduktionen aus China haben manchen Basarhändler schon von den Handwerkern weggetrieben, und so gibt es Handwerkszweige, z. B. die Färber oder Gerber, die immer seltener werden.

### Organisation und Konfliktmanagement

Bis zum Ende der Protektoratszeit (1956) organisierten sich die Händler und Handwerker eines Souks in sogenannten *hentas*, was man wohl am ehesten mit „frommer Gesellschaft“ übersetzen könnte. Diese ähnelten unseren mittelalterlichen Zünften, waren aber religiös legitimiert. Auch wenn sich das Henta-System heute weitestgehend aufgelöst hat, so werden Konflikte unter Soukmitgliedern nach wie vor innerhalb des Souks geklärt. Es gibt einen *amin*, einen Wächter, dessen wichtigste Aufgabe das Schlichten von Streit innerhalb des Marktgeländes ist. Ob es sich dabei um Konflikte innerhalb einzelner Berufsgruppen handelt oder um Unstimmigkeiten zwischen Käufern und Verkäufern, ist einerlei. Meist ist es ein älterer, frommer und wohlhabender Mann, der sowohl Vertrauen von Staatsseite als auch unter den Soukmitgliedern genießt.

rakech oder Tiznit, der Silberstadt in Marokko, hergestellt – oder in China! Da braucht man sich keinen Illusionen hinzugeben.

Wer jedoch in **Tiznit** ist, sollte einmal in das Centre Artisanal gehen, eines der größten

Silberverkaufsareale Marokkos (S. 576). Nicht jeder, aber doch viel Schmuck hier kommt aus kleinen Werkstätten im Zentrum der Stadt. Zur Orientierung: 1 g Silber kostet im Moment auf dem Weltmarkt 0,70 € (Stand Frühjahr 2022).



Neben dem Berber-Silberschmuck gibt es in Marokko natürlich auch jede Menge **Modeschmuck**, vor allem in den Souks von Marrakech und Rabat, aber auch Fes. Die Stücke sind häufig aus Plastik und Glas, seltener aus Filz und Wolle, aber fantasievoll gearbeitet und in den meisten Fällen sehr günstig. Es macht Spaß, stundenlang zu stöbern und den ein oder anderen Ring oder die ein oder andere Kette zu probieren und zu kaufen.

**Goldschmuck** ist in Marokko selten. Gold gilt als Unglück bringend und ist meistens nur bei Schwarzafrikanern oder sehr europäisierten Marokkanern zu finden. Wenn aber, dann ist er in der Regel aufwendig mit Edelsteinen und Halbedelsteinen oder Glasperlen verziert und nur in speziellen Geschäften, meistens im Goldsouk, zu kaufen.

Männerschmuck beschränkt sich auf Dolche oder beschlagene Gewehre plus Siegelringe oder Amulette.

## Holzarbeiten

Spätestens bei einem Besuch von **Essaouira** fallen die Holzkisten und Holzwaren auf, die überall zum Verkauf stehen und einen sagenhaften Duft verströmen: **Thuya**, Lebensbaum. Entlang der Stadtmauer finden sich überall kleine Werkstätten, die diese Dinge mit einer unglaublichen Geschicklichkeit herstellen. Holzarbeiten haben in Marokko eine lange Tradition, während die Herstellung von Souvenirs erst in letzter Zeit begonnen hat. Bis heute werden sehr viele Alltagsgegenstände aus Holz hergestellt: Tische, Schatullen und Musikinstrumente, aber auch Türen, Regale, Schränke, Betten, Sofas und

Fenster. Auch wenn der Gast an Letzteren vielleicht weniger Interesse hat, kann man bei der Herstellung dieser Alltagsgegenstände zusehen und beobachten, wie gut die marokkanischen Schreiner und Drechsler arbeiten.

Kleine **Kästchen** kann man bereits ab 10 DH kaufen. Je feiner die Dinge gearbeitet sind und je größer der Gegenstand, desto teurer werden sie. Immer beliebt, vor allem bei Verkäufern, sind sogenannte „Geheimschatullen“, die sich nur mit einem Trick öffnen lassen. Sie kosten ab 80 DH.

## Fossilien

Die meisten sogenannten Fossilien, die angeboten werden, sind gar nicht echt. Sie werden angemalt oder mit Gips hergestellt und günstig am Straßenrand zum Verkauf angeboten. Dies geschieht vor allem entlang der Straßen im Süden, verstärkt in der Region Midelt, Erfoud, aber auch im Hohen Atlas.

Echte Fossilien sind selten, aber es gibt ein paar Orte, da kann man sie sogar selbst finden – im Süden beispielsweise auf einem großen Feld zwischen Foum Z'guid und Chegaga (nur mithilfe eines marokkanischen Fahrers oder Führers zu finden) oder auch in der Nähe von Rissani sowie im Hohen Atlas auf der Strecke zwischen Msemrir und Tamtatouche. Hier muss man einfach mal beim Laufen die Augen aufhalten und findet versteinerte Muscheln, kleine Insekten oder Schnecken. Wer sie kauft, muss für kleine Versteinerungen mit Beträgen ab 30 DH rechnen, größere Stücke sind deutlich teurer und wertvoller.

## Lebensmittel und Alkohol

Es gibt nur sehr wenige Regionen, in denen man keine Läden findet, die nicht zumindest die Grundnahrungsmittel, alkoholfreie Getränke, Tee und Kaffee zum Verkauf anbieten. Die meisten Geschäfte für Lebensmittel und Waren des täglichen Bedarfs sind kaum größer als eine Abstellkammer, Läden in der Größe einer Garage findet man schon seltener.

### Die Wochentage

El Had	Sonntag
El Tnine	Montag
El Tleta	Dienstag
El Arbaa	Mittwoch
El Khamis	Donnerstag
El Djumaa	Freitag
El Sabt	Samstag

Neben den kleinen Läden gibt es natürlich auch größere Supermärkte und dann – fast immer an den Stadträndern – Riesenmärkte mit einem europäischen Warenangebot. **Carrefour** und **Marjane** sind die größten, wobei es auch immer häufiger **Metro** gibt. Eine recht neue, rein marokkanische Supermarktkette ist **Aswak Salam**, die man vor allem in Essaouira und Agadir findet, die sich aber langsam im ganzen Land ausbreitet. In den internationalen Supermärkten, aber nicht im Marjane oder den Aswak Salam, bekommt man auch Alkohol: Wein, Bier und Spirituosen. Die meisten der Riesenmärkte sind preislich gesehen kaum günstiger oder teurer als die kleinen Läden, weshalb es sich nur bedingt lohnt, sie aufzusuchen – eigentlich nur, wenn man europäische Waren haben möchte oder Wein. Alkohol gibt es sonst nur noch in speziellen Läden mit Lizenz. Sie liegen fast immer etwas außerhalb. Häufig findet man sie in der Nähe von Bars und Kneipen.

Die schönsten Einkaufsmöglichkeiten bietet der **Wochenmarkt**, der meist einmal wöchentlich in allen größeren Dörfern und Städten stattfindet. Dabei gibt oftmals der Ortsname schon Auskunft über den Souk-Tag. Nicht selten heißt ein Ort z. B. Souk el Had (Sonntagsmarkt) oder Souk el Tnine (Montagsmarkt). Das hilft bei der Reiseplanung. Freitags ist in der Regel kein Markt.

Wer Lebensmittel auch als **kulinarische Mitbringsel** wahrnimmt, sollte unbedingt versuchen, in den Südwesten des Landes, also in die Region rund um Agadir oder in den Anti-Atlas zu reisen. Hier wächst nämlich der Arganbaum, eine endemische Pflanze, aus deren Früchten das köstliche **Arganöl** gewonnen wird. Ein Liter gute Qualität kostet ab 400 DH (Näheres zu Arganbäumen auf S. 496). Herrliche Souvenirs sind auch **Gewürze**, die man jedoch besser auf einem ländlichen Markt als bei einem Soukhändler in Marrakech kauft. Wer „einheimisch“ wirken möchte, nennt keine Grammzahl, sondern hält 5 DH hin und sagt: „Ich möchte für 5 DH *kamun* (Kreuzkümmel), *filfil* (Paprika) oder ...“ (Je voudrais pour 5 Dirham ...). Meistens ist dann deutlich mehr in der Tüte, als man dachte. Wer einen Garten oder einen Balkon hat, kann auch darüber nachdenken, **Minze** aus Marokko mitzubringen. Für 1 oder 2 DH (je nach Größe) bekommt man

an Straßenständen frische Minze, die daheim im Wasserglas Wurzeln schlägt und danach eingepflanzt werden kann. Da die Sorten in Marokko ganz anders schmecken als bei uns, ist das eine tolle Möglichkeit, sie hierherzubringen. Zumindest im Garten überwintern sie auch gut.

## Essen und Trinken

Essen in Marokko gehört zu den Highlights einer Reise, wenn man gerne isst und weiß, wo man was findet. Denn wer mit einem kleinen Budget reist und nie in den Genuss kommt, bei einer Familie eingeladen zu sein, wird den Reichtum der marokkanischen Küche nicht kennenlernen.

In Marokko findet man alles: Garküchen, einfache und gehobene Restaurants, Fast Food, internationale Restaurants und echte Gourmettempel. Gerade Letztere sind nicht unbedingt einfach zu finden, und Touristen, die in großen Gruppen durch das Land reisen, werden oftmals nur in Hotels mit einem halb internationalen, halb marokkanischen Buffet abgespeist.

Das beste marokkanische Essen bekommt man in Familien, in einfachen Straßenrestaurants und in den gehobenen Gastrotiteln der Städte. Auch Riads bieten oft eine sehr gute Küche, vor allem wenn es kleine Riads sind, die statt Köchen einfache Frauen eingestellt haben, die dann wie zu Hause kochen. 08/15-Essen bekommt man in all den vielen kleinen Restaurants, die versuchen, schicker auszusehen, als sie sind – und natürlich in den Touristenlokalen, wo so gekocht wird, wie man meint, dass Touristen es mögen.

### Frühstück

Viele der einfachen Hotels bieten kein Frühstück oder das Frühstück ist kläglich. Daher ist es gut, wenn man es außerhalb zu sich nehmen kann. Die allermeisten Cafés in Marokko servieren Frühstück (*ftur*). Es besteht meist aus Brot (*chubs*), Olivenöl (*sit situn*) und Konfitüre (wie im Deutschen gesprochen, nur ohne e am Ende). Manchmal gibt es noch Oliven (*situn*). Dazu wird

café (au lait oder noir) oder Tee (atai) gereicht. Wer zum Beispiel Croissants essen möchte, fragt nach *petit pain*, wer Ei möchte, bestellt entweder ein *omelette* oder ein hart gekochtes Ei (*bid maslok*). Nicht selten wird automatisch noch ein Orangensaft (*asir limun*) dazu gereicht, ansonsten sollte man danach fragen.

Üblich sind in Marokko zum Frühstück auch diverse **Crêpes**, die man aber nicht unbedingt immer in einem Café bekommen kann. Aber danach fragen schadet natürlich nicht. **Msemen** sind gebratene Pfannkuchen, die aus vielen Schichten bestehen. Wer schon einmal in Malaysia war, wird hierin die *roti cannai* wiedererkennen (nur ohne Currysoße). **Beghir** sind sehr luftige Pfannkuchen, die durch große Luftlöcher auffallen. Der Dritte im Bunde ist **Harcha**, wobei das eher ein etwas trockener Grießkuchen ist. Alle drei Crêpes isst man mit Honig (*asal*) oder Marmelade, im Süden auch gerne mit **Amlou**, einer Paste aus Öl (Argan oder Sonnenblumen), Honig und Mandeln oder Nüssen.

Wer gerne Crêpes isst und in einem Café keine bekommt, sollte einen sogenannten Milchladen, eine **Laiterie**, aufsuchen. Es sind meist kleine Läden, die garagenähnlich aussehen und durch eine lange Theke mit Milchprodukten und Obst, das häufig in Netzen von der Decke hängt, auffallen. Hier werden frische Säfte gepresst, Milchshakes gemacht und eben Crêpes angeboten. Wer möchte, kann sich hier auch für wenige Dirham die Pfannkuchen kaufen und in ein Café mitnehmen. Denn Kaffee gibt es in solchen Läden so gut wie nie. Und es hat auch keinen Beigeschmack, wenn man in einem Laden etwas zu essen kauft und es dann in einem Café zum Kaffee isst. Das ist absolut üblich. Speisekarten haben solche Cafés übrigens so gut wie nie. Ab und zu gibt es welche in Saftläden, in Touristenrestaurants eigentlich immer.

Ein marokkanisches Standard-Frühstück in einem Nicht-Touristen-Café kostet mit Ei, Kaffee, Orangensaft, Brot, Öl und Konfitüre selten mehr als 25 oder 30 DH, ein Crêpe 3–5 DH.

In Riads oder Maisons d'hôtes ist das Frühstück meist ähnlich wie in den einfachen Restaurants und fast immer im Übernachtungspreis inbegriffen. In der Regel gibt es Crêpes, Brot, Marmelade, Butter bzw. Margarine, Tee oder

Kaffee, manchmal ein Ei und meist auch ein Stück Obst und Orangensaft. In internationalen großen Hotels gibt es die üblichen Frühstücksbuffets, die selten so lecker sind wie das Frühstück in den kleinen Häusern oder im Café.

## Einfache Gerichte und Streetfood

Das bekannteste einfache Gericht, das man in Marokko fast überall bekommt, ist die **Harira**, eine sehr schmackhafte und sättigende Suppe. Sie wird mit Kichererbsen, Linsen, ein wenig Lammfleisch, Reis und sehr vielen Gewürzen und Tomaten zubereitet. Man kann sie in Garküchen oder sehr einfachen Restaurants bereits für 3 DH bekommen. Werden dazu Datteln oder süßes Gebäck gereicht (was traditionell so gemacht wird), kostet es 1–2 DH mehr. Viele Restaurants bieten Harira für 5–7 DH an.

Sehr beliebte Eiweißlieferanten sind **Lbabuches**, gekochte Schnecken, die man nur in Garküchen findet. Eine Schale (*un bol*) kostet 5 DH und wird mit spitzen Sticks oder Gabeln gegessen. Etwas seltener sind **Lakbal**, Maiskolben, die auf offenem Feuer gegrillt und mit Salz bestreut verkauft werden. Sie kosten je nach Größe 3–5 DH pro Stück.

Sehr beliebt und überall zu finden – sowohl in kleinen Restaurants als auch in Garküchen – sind **Merguez**, die kleinen, scharfen Lammwürstchen. Man isst sie in einem Fladenbrot meistens direkt vom Feuer. Je nachdem, wo man sie isst, kostet eine Portion (z. B. als Sandwich) zwischen 7 und 10 DH.

Eine relativ neue Entwicklung in Marokko sind Läden, die Sandwiches, Burger oder sogar **Shawarma**, den syrisch-libanesischen Döner, verkaufen. Gerade Letztere gibt es immer häufiger, denn immer mehr Syrer kommen auch nach Marokko und bringen ihre Esstraditionen mit. Bei diesen Straßengerichten handelt es sich nicht mehr um die allergünstigsten Gerichte, wie Harira, Schnecken und Co., doch sind sie schnell gemacht und kosten selten mehr als 30 DH. Die **marokkanische Sandwich-Variante** bekommt man übrigens in den Saftläden und



Laiterien (s. o.). Hier kann man sich ein Fladenbrot (*chubs* oder französisch *pain*) aufschneiden lassen und z. B. mit einem hart gekochten Ei (*bid maslok*) belegen lassen, das dann mit Kreuzkümmel (*kamun*) und Salz (*milh*) gewürzt ist. Wer möchte, kann sich auch vorher noch eine Ecke Schmelzkäse (*La vache qui rit* o. Ä.) ins Brot geben lassen. Das Ganze kostet dann (je nachdem, ob Käse dabei ist) zwischen 5 und 10 DH. Auch manche ganz einfachen Lebensmittelgeschäfte bieten diese leckeren Snacks an. Man erkennt sie daran, dass gekochte Eier in kleinen Plastikschalen auf der Theke liegen.

Sehr gern wird auch ein **Omelett** als schnelles Mittagessen verspeist, dann häufig *omelette au fromage*, also mit Käse, oder *aux tomates*, mit Tomatenscheiben. Omeletts kosten selten mehr als 15 oder 20 DH, es sei denn, man isst sie in einem Touristenlokal. Sehr viel besser noch schmeckt ein *omelette berbère*, ein Berberomelett. Dafür wird Gemüse angebraten und mit Ei auf dem Herd in einer Tajine-Form stocken gelassen. Für eine große Tajine-Form, die gut für vier Personen reicht, sollte man mit 35 bis 50 DH rechnen.

## Vorspeisen

Vorspeisen, arabisch **Mouqabilat**, werden in Marokko meist mit dem französischen Wort **Hors d'œuvres** bezeichnet. Sie sind der festliche Auftakt zu jedem guten Essen. Dabei serviert man in Marokko selten nur eine Vorspeise, wie das in Europa üblich ist. Hier werden jede Menge lauwarme und kalte Vorspeisen aufgetischt, um so die Vielfalt der marokkanischen Küche genießen zu können. Je nachdem, wo man isst, gibt es mehr oder weniger Vorspeisen, aufwendigere und einfache. In den einfachen Restaurants unterwegs gibt es meist vorweg nur einen Teller mit Oliven (*situn*) und Salat, der aus Tomaten, Gurken, Zwiebeln und schwarzen Oliven besteht: den **Salade Marocaine** oder einfach nur **Schlada**. Ab und zu ist mal ein gekochtes Ei darauf, aber mehr gibt es meist nicht. Bisweilen wird auch ein kleiner Teller mit Linsen (*ads*) gereicht, die den ersten Hunger stillen. In besseren Restaurants, bei privaten Festen oder gar

großen Gesellschaften aber werden ganze Berge von Vorspeisen und Salaten serviert. Dabei sind viele leicht süßlich.

Sehr beliebt sind z. B. **Basal Ahmar**, rote Zwiebeln, fein gehackt mit Rosenwasser und Zucker. Auch **Matisha Maasla**, confierte Tomaten mit Zimt, werden gerne gereicht oder **Schlada bil Fifila**, ein Salat aus gerösteten Paprika, oder **Zaalouk** (Auberginenmus). Die gehobenen Restaurants bieten häufig eine Auswahl an 12 bis 15 kleinen Vorspeisen an, die man in untertassengroßen Schälchen serviert bekommt. Man sollte mit rund 100 bis 150 DH für so eine Vorspeisenauswahl rechnen. Einzelne werden sie selten serviert und wenn, kostet eine Portion locker 40 oder 50 DH.

Sehr beliebte Vorspeisen, die man auch gut als leichte Hauptspeise zu sich nehmen kann, sind Pasteten, also kleinere frühlingssrollenartige Päckchen oder dreieckige Kissens, sogenannte **Briouat**. Sie können mit Fleisch (*lahem*), Garnelen (*kemroun*), Gemüse (*chудар*) oder Käse (*djibne*) gefüllt sein. Eine kleine Portion kostet 40–70 DH. Deutlich größer ist die **Pastilla**, eine tellergroße Pastete, die jedoch ähnlich wie die Briouat ist. Sie wird auch mit dünnen Teigblättern hergestellt, ist aber meistens mit Hähnchen oder Taube sowie Zucker und Zimt gefüllt. Seltenere gibt es sie auch mit Garnelen. Eine gute Pastilla kostet mindestens 100 DH.

**Mhancha** ist etwas Ähnliches. Der größte Unterschied besteht in der Form, denn Mhancha wird wie eine Schnecke geformt, besteht aber ebenfalls aus gefülltem Teig. Auch Mhancha ist häufig süß, hat aber im Gegensatz zur Pastilla meist eine Gemüsefüllung.

## Hauptgerichte

Die beiden ultimativen Hauptgerichte in Marokko sind Tajine und Couscous. Man bekommt sie in allen Varianten.

**Tajine** nennt man sowohl das Gericht als auch den Topf, in dem es serviert wird. Dabei handelt es sich um eine tönernerne, runde Auflaufform mit einem kegelförmigen, manchmal auch halbkreisförmigen Deckel. Echte Tajines werden stundenlang auf einem Kohlefeuer, moder-



Leckere Tajine bekommt man überall im Land. Häufig wird sie mit getrockneten Pflaumen zubereitet.

ner auf einem Gasherd gekocht. Dabei werden zuerst immer Zwiebeln angebraten, darauf wird Fleisch und darauf wiederum Gemüse und Kartoffeln zu einem kleinen Hügel aufgetürmt, gewürzt und mit ein bisschen Wasser übergossen. Durch den schweren Deckel entweicht kaum Dampf, sodass die Zutaten der Gerichte die Aromen bewahren. In modernen Restaurants, vor allem dort, wo Touristen essen, werden Tajines meist im Schnellkochtopf gekocht und vor dem Servieren in eine kleine Tajineform umgefüllt. Das hat geschmacklich nur noch wenig mit der echten Tajine zu tun.

Tajines können mit Hähnchen (*djaj*), Lamm (*agneau*), Ziege (*ranam*) oder Fisch (*hut*) zubereitet werden. Immer dabei sind Kartoffeln und Zwiebeln. Die restlichen Gemüsesorten ändern sich nach der Saison und Lust des Kochs. Üblich sind Paprika und Karotten, aber auch Kürbis, Kohl, Artischocken, Auberginen und Zucchini finden sich häufig. Vegetarische Tajines gibt es nur in Restaurants für Touristen. Je nachdem, wo man eine Tajine isst, muss man mit 25–120 DH rechnen. Die günstigsten und besten Tajines bekommt man entlang der Überlandstraßen in einfachen Restaurants, die raffiniertesten in den Gourmettempeln von Marrakech und Fes.

**Couscous** ist Weizengrieß, der im Dampf gegart wurde. Die Kunst, ein gutes Couscous zu kochen, wird in Marokko hoch geschätzt. Wird man an einem Freitag von einer Familie zum traditionellen Couscous-Essen eingeladen, ist das eine wirkliche Ehre und Freude für den Gast. Denn die Zubereitung braucht mehrere Stunden, zumindest dann, wenn man möchte, dass im Couscous keine Klümpchen sind. Zum dampfgegarten Couscous werden meist Gemüse und Fleisch – Lamm, Ziege oder Rind (*boeuf* oder *ba'ar*), seltener Hähnchen – gereicht. Das Couscous wird auf einer großen Platte zu einem Berg getürmt, das Gemüse darauf drapiert und das Fleisch auf die Spitze gelegt. Man isst Couscous mit den Händen und formt aus den Körnern zusammen mit dem zerdrückten Gemüse kleine Kugeln. Aber keine Sorge! Wer das nicht kann, bekommt einen Löffel. Selbst viele junge Marokkaner essen Couscous heute mit dem Löffel. Innerhalb der Familie kann es vorkommen, dass Couscous auch süß gegessen wird, dann z. B. mit Butter, Zucker und Zimt oder mit Zucker, Zimt und getrockneten Früchten. Man nennt dieses Gericht **Seffa** und isst es als Mahlzeit, seltener als Dessert. Wer Couscous im Restaurant bestellt, sollte mit 45–70 DH für eine Portion rechnen.

Neben Tajines und Couscous werden auch sehr gerne Fleischgerichte gegessen. Überall zu finden sind sogenannte **Brochettes**, Fleischspießchen, die gegrillt angeboten werden. Es ist fast immer Lammfleisch. Ebenso beliebt sind **Kefta**, also Hackfleischbällchen oder Hackfleischspieße. Seltener findet man Koteletts, **Côtes d'Agneau**, gegrillt. Aber es gibt Restaurants, die sich darauf spezialisiert haben und nur frische Fleischgerichte anbieten. Hier findet man meistens auch **Kibda** (Lammleber), die mit Zwiebeln und Brot serviert wird.

Ein Festtagsessen ist **Mechoui**, ein im Ganzen gegrilltes Lamm, das in einem speziellen Mechoui-Ofen (aus Lehm) zubereitet wurde. Hierfür wird das Tier gehäutet, ausgenommen, mit Zwiebeln und Fett eingerieben, gesalzen und dann an einem Stab in einen Lehmofen gehängt, den man von oben zur kompletten Dichtung mit frischem Lehm schließt. Glühende Kohle, einmal nur unten eingelegt, reicht aus, um aus dem toten Tier binnen fünf bis sechs Stunden eine Köstlichkeit sondergleichen zu machen.

Eine andere, typisch marokkanische Spezialität ist **Tanjia**. Es ist letzten Endes das Gleiche wie Mechoui, nur sehr viel kleiner. Statt eines ganzen Tiers wird z. B. nur eine Schulter oder Keule in eine Amphore getan. Dazu kommen (sehr wichtig!) eingelegte Zitrone, Zwiebeln, Salz und Pfeffer. Die Amphore wird geschlossen, früher meist mit Brotteig, heute meist mit Alufolie, und ins Feuer oder in glühende Kohle gelegt und erst Stunden später wieder geöffnet. Diese Spezialität, die ursprünglich aus Marrakech stammt, war früher vor allem für Bauern oder Arbeiter sehr praktisch, da sie das Essen in der Amphore mitnahmen, auf ein Feuer legten, arbeiteten und nach der Arbeit das kräftigende Fleisch essen konnten.

## Nachtisch

Desserts sind in Marokko unüblich, zumindest wenn man sie in unserem Sinne meint. Natürlich kann man in modernen Restaurants ein Dessert bestellen, doch das ist ein Zugeständnis an europäische Essgewohnheiten und hat mit der marokkanischen Küche nichts zu tun. Zum ei-

nen ist die Alltagsküche häufig bereits süß, so wie **Seffa**, das süße Couscous, oder **Nudeln mit Zimt, M'hancha** oder **Pastilla** (S. 45). Zum anderen wird nach dem Essen häufig Obst gereicht. Der Hauptgrund liegt aber wohl darin, dass **marokkanischer Tee** (s. u.) eigentlich fast immer den Abschluss einer Mahlzeit bildet und dieser so süß und zuckerhaltig ist, dass es keiner weiteren Nachspeise mehr bedarf. Manchmal reicht man zum Tee noch Gebäck, dies aber nur an Feiertagen oder wenn Besuch da ist.

Wer in einem Restaurant ein Dessert bestellt oder im Riad zu Abend isst, wird jedoch einen Nachtisch erhalten. In besseren Häusern versucht man, das Dessert der marokkanischen Küche anzupassen. Häufig aber wird nur ein Fertigprodukt wie **Mousse au Chocolat** aus der Tüte angeboten oder zusammengerührte **Crème Caramel**. In den besseren Riads können beide Speisen auch schon mal frisch zubereitet sein, doch meist gibt es eher **Obstsalat** oder **gesüßten Joghurt**, manchmal eine **Tarte** mit Trockenfrüchten oder Äpfeln, seltener einen hausgemachten **Pudding** oder **Milchreis**. An Festtagen werden gerne **Datteln**, manchmal mit Marzipan gefüllt, gereicht.

Auch gibt es in guten Restaurants die sogenannte **Pâtisserie Marocaine**. Das sind kleine Törtchen, meist aus Mürbeteig oder Makronen, gefüllt mit Marzipan, Orangenblütenwasser, Nüssen oder Pistazien.

## Getränke

### Tee

„Whisky Marocain“ nennen Marokkaner, die im Tourismus arbeiten, ihren Tee gerne. Denn er hat die gleiche Farbe, wird in Massen konsumiert, und wer diesen Namen nennt, hat meist die Lacher auf seiner Seite. Dabei ist der **Thé à la menthe**, der **Atai**, wie er in Marokko heißt, alles andere als alkoholisch. Er ist das allgegenwärtige Getränk Marokkos und kann Lebensgeister wecken. Seine Zubereitung ist keineswegs einfach: Es bedarf einer kleinen Zeremonie, damit er so richtig gut schmeckt. Und nicht jeder darf ihn zubereiten. Dies ist immer dem Gastgeber vorbehalten und innerhalb einer gastgeben-



den Familie meistens der Mutter, seltener dem ältesten Sohn.

Um einen wirklich guten Tee zu bekommen, wird eine halbe Handvoll gerollter grüner Teeblätter (meist Gunpowder) in eine Kanne gefüllt und ein wenig kochendes Wasser darüber gegeben; nach einigen Sekunden wird das Wasser wieder ausgeschüttet. Diesen Vorgang wiederholt man zweimal, bis der Tee sauber und vorgequollen ist. Nun wird die Kanne mit einem Stück Zucker von etwa einer halben Faustgröße bestückt, bis zum Rand mit kochendem Wasser gefüllt, noch einmal auf den Gasherd gestellt und der Tee mehrmals aufgekocht. Erst jetzt ist er gut. Ein Tablett mit Teegläsern wird gerichtet und der Tee aus hoher Höhe in die Gläser gegossen. Dabei entsteht Schaum, und je mehr Schaum entsteht, desto besser schmeckt der Tee.

Tee à la marocaine kann bis zu drei Mal aufgegossen werden. Jedes Mal wird er ein klein wenig bitterer und gleichzeitig geschmackloser. Wer es sich leisten kann, den Tee nur einmal aufzubrühen, gehört zu den etwas besser gestellten Familien. Recht häufig wird nach dem Essen eine **Tissane** serviert. Das ist ein Kräutertee, meist aus Eisenkraut (*verveine*). Die Tisane schmeckt herrlich zitronig und tut dem Magen gut.

## Kaffee

Dem französischen Protektorat ist es zu verdanken, dass man überall in Marokko auch hervorragenden **Kaffee** bekommen kann. Man trinkt ihn wie einen Espresso schwarz (*un café noir*) oder als *nussnuss* – halb-halb (halb Milch, halb Kaffee). Wer nur einen Schuss Milch in seinem Kaffee haben möchte, bestellt einen *gahwa maarez*. Mit mehr Milch als Kaffee heißt das Getränk *gahwa halib*, Milchkaffee – und wer nur noch einen Hauch von Kaffee in seiner heißen Milch spüren möchte, bittet um *halib maarez*. Außer in sehr kleinen Cafés und Restaurants oder weit draußen auf dem Land wird der Kaffee durch Dampfdruck hergestellt und mit geschäumter Milch serviert. Dazu bekommt man meist ein Glas Wasser serviert. Aber Achtung: Das ist Leitungswasser. Allein in den schicken Cafés der Neustädte bekommt man häufig ein kleines Mineralwasser dazu, das man dann aber auch extra bezahlen muss.

## Softdrinks und Mineralwasser

Außerdem gibt es natürlich allerlei Softdrinks und Mineralwasser. Dazu gehören neben Coca-Cola & Co. marokkanische Limonaden (unter Lizenz der Coca-Cola Company hergestellt) wie *Hawai* (Ananas, Kokos und etwas undefinierbar Orangefarbenes) oder *Poms* (Apfel und Zucker). Tonic oder Schwepes bekommt man inzwischen in fast jedem Laden. Die gängigen Mineralwasserflaschen tragen so schöne Namen wie *Sidi Harazem* (etwas salzig) oder *Sidi Ali* (besser). Auch *Ciel* (von der Coca-Cola Company) und die Sorte *Ain* sind beliebt. Das einzige marokkanische Mineralwasser mit Kohlensäure ist *Oulmès* – sonst gibt es nur noch *Bonaqa* (von? – genau: der Coca-Cola Company).

## Laiteries

In einem Land, in dem Alkohol unerwünscht ist, gibt es neben Softdrinks und Tee natürlich weitere Alternativen. Diese findet man häufig in den Laiteries der Stadt, kleinen Milchshops, die **Avocadomilch** (*avoka*) oder **Mandelmilch** (*asir luz*) verkaufen. Sie mixen auch Milchmischgetränke, z. B. Bananenmilch (*mus wa halib*), nach Wunsch, servieren Puddings und pressen **frische Säfte**, allen voran den Dauerbrenner Orangensaft (*asir limun*).

## Alkohol

Der Islam verbietet Alkohol zwar nicht, aber er rät dringend davon ab. Und Alkoholkonsum ist deshalb in Marokko mit einem Makel versehen. In der Öffentlichkeit ist er absolut tabu. Wenn Marokkaner überhaupt Alkohol trinken, dann im Verborgenen oder in geschlossenen Restaurants.

Es gibt zwei Sorten von Alkoholtrinkern unter den Marokkanern: die Upperclass, die versucht, der französischen Kultur nachzueifern, zu der Wein einfach dazugehört, und die, die sich mit Alkohol die Erinnerungen wegtrinken möchten. Die wenigsten Marokkaner haben einen gesunden Umgang mit Alkohol, es ist einfach keine marokkanische Droge. Das ist eher Cannabis. Und deshalb gibt es – abgesehen von manchen Upperclass-Marokkanern – kaum jemanden, der aus Genuss trinkt.

Obwohl Alkohol in Marokko abgelehnt wird, hat das Land hervorragende **Weine**, die man

aber nur in Restaurants der gehobenen Klasse sowie in einigen Bars trinken kann. Der Weinanbau geht auf die Römer zurück, die sich im Norden des Landes kurze Zeit etablieren konnten. So ist es auch nicht weiter verwunderlich, dass das größte marokkanische Weinanbaugelände nahe der römischen Ausgrabungsstätte Volubilis liegt. Hier werden in den Celliers de Meknes unter jüdisch-französischer Ägide sehr gute Weine gekeltert. Die Sonne Marokkos, der fruchtbare Boden und die lange Tradition machen den marokkanischen Wein zu einem der besten in Nordafrika. Hervorragend sind die Sorten *Sahari* (*Prestige*), aber auch der *Cabernet Président* und *Excellence de Boualouane* sowie *Toulal* und *Guérouane* sind gute Weine. Alle Sorten gibt es in Rot, Rosé oder Weiß.



Rund um Essaouira findet man besondere Weine der Sorte **Val d'Argan und Mogador**. Ein französischer Winzer, Charles Melia, aus Châteauneuf-du-Pape produziert sie bio und verkauft sie vor allem in Hotels und Restaurants in der Umgebung. Es sind in erster Linie Weiß- und Roséweine, die wunderbar zu Fischgerichten passen, aber Monsieur Melia produziert auch hervorragende Rotweine, zum Teil aus Rebsorten, die er aus dem Rhôneal mitgebracht hat. Informationen zu den Weinen von Charles Melia, seinem Weingut und dem angeschlossenen Restaurant finden sich unter [www.valdargan.com](http://www.valdargan.com).

Neben Wein wird in Marokko auch **Bier** getrunken (*Flag, Flag special* und *Casablanca*) sowie der im Süden hergestellte **Mahia**, ein Dattelschnaps. Er ist hochprozentig und im Geschmack etwas gewöhnungsbedürftig.

## Vegetarisches und veganes Essen

Flexible Vegetarier können in Marokko gut durchkommen, Veganer und Vegetarier, die gar keine Berührung mit Fleisch ertragen, haben es hingegen sehr schwer. Denn vegetarische Gerichte sind in Marokko häufig nichts anderes als Fleischgerichte ohne Fleisch nach dem Motto: „Dann lassen wir halt das Fleisch weg“, was bedeutet, dass man einfach Gemüse aus

dem großen Suppentopf nimmt (und das Fleisch drin lässt). Vegetarische Tajines sind also häufig mit Fleisch gekocht, ebenso vegetarisches Couscous. Sehr selten und eigentlich nur in ausgesprochenen Touristenlokalen werden tatsächlich vegetarische Tajines oder vegetarisches Couscous gekocht. Wer nicht sicher ist, sollte auf diese Gerichte verzichten.

Die Alternativen sind jedoch häufig langweilig. Man kann sich in gehobenen Restaurants an die Salate als Vorspeise halten oder international Pizza und Pasta essen. Wer Fisch als Speise akzeptiert, hat es ein wenig leichter, denn dann kann man zumindest an den Küsten eine „echte“, also nicht für Touristen hergestellte Tajine essen. Den anderen bleiben natürlich Omelettes und immerhin die meist hervorragenden *omelettes berbères* (S. 45).

Wer sich vegan ernährt, muss in Marokko am besten picknicken, frühstücken oder selbst kochen. Sonst gibt es nur noch Salate und ganz selten mal einen Gemüse-Burger – dies aber nur in speziellen Touristenrestaurants in Marrakech, Essaouira oder Agadir.

## Tischsitten

Wer bei einer marokkanischen Familie zu Gast ist, sollte sich an ein paar grundlegende Verhaltensregeln halten.

- Vor dem Essen werden die **Hände** gewaschen. Das geschieht entweder individuell, also jeder geht ins Bad, oder traditionell. In diesem Fall läuft ein Familienmitglied mit einer Karaffe oder einer Kanne warmen Wassers von Gast zu Gast und reicht ihm eine Schüssel, über die der Gast die Hände hält. Es wird dann Wasser über die Hände gegossen, sodass man sich waschen kann. Selbstverständlich sollte man darauf achten, nicht zu viel Wasser zu verbrauchen, damit für die anderen auch noch etwas da ist. Man trocknet sich anschließend mit einem extra gereichten Handtuch die Hände ab.
- Man beginnt das Essen, indem man **Bismillah** sagt, was so viel bedeutet wie: „Im Namen Gottes (essen wir jetzt)“.

- Häufig wird auf **Besteck** verzichtet und man isst mit der rechten Hand (die linke gilt als unrein, weil man sich – traditionell ohne Klopapier – damit den Hintern abwischt). Vor allem bei Couscous ist das nicht ganz leicht. Man zerdrückt das Gemüse, mischt es mit den Weizenkörnern und formt daraus eine Kugel. Tajines u. a. Speisen werden mit Brot gegessen. Das heißt, man greift das Gemüse oder Fleisch mit einem kleinen Brotstück.
- Es werden selten **Teller** verteilt. Alle essen gemeinsam aus den verschiedenen Schalen und Töpfen. Man sollte also schauen, dass man für die anderen immer etwas übrig lässt. Jeder isst von seiner Seite des Tellers, der Schale oder des Topfes. Es ist die Pflicht des Gastgebers, den Gästen das Fleisch zu geben, das er vorher mit den Händen zerpfückt hat. Er gibt jedem das, was er für angemessen hält. Die europäischen Gäste als „Ehrgäste“ bekommen dabei fast immer das größte Stück. Allein Suppe wird in Schalen gereicht, die für jeden einzelnen Gast sind. Zum Essen dienen meistens Holzlöffel.
- Das Essen wird wieder mit Händewaschen beendet. Nicht aber, ohne vorher seinen Segen ausgesprochen zu haben. Ein **Baraka** („gesegnet“) ist die richtige Antwort, wenn man satt ist und zum Weiteressen aufgefordert wurde. Es bedeutet, dass die Speisen gesegnet waren und man nun genug hat.
- Den Abschluss des Essens bildet ein **Tee** (S. 47). Er ersetzt fast immer den Nachtschisch und gehört zum Essen dazu.

## Fair reisen

Reisende sind nirgendwo unbeteiligte Zuschauer. Ihr Verhalten hat Auswirkungen auf die Umwelt und die besuchten Menschen. So verbrauchen Touristen mehr Strom und Wasser als Einheimische und produzieren mehr CO<sub>2</sub> und Müll. Lebensmittel wie Wurst (vor allem aus Schwein), ausländischer Käse, aber auch manche Alkoholika, die nicht in Marokko hergestellt werden und auf die viele unterwegs nicht verzichten möchten, müssen aufwendig importiert werden.

## Fair und grün – gewusst wo



Ein Restaurant, das Straßenkinder ausbildet. Ein Hotel, das Sonnenenergie nutzt und den Müll recycelt. Eine Trekkingtour, von der alle Beteiligten profitieren: Immer mehr Anbieter in Marokko fühlen sich dem Thema Nachhaltigkeit besonders verpflichtet. Sie sind in diesem Buch mit einem **Baum-Symbol** gekennzeichnet.

Natürlich hat der Tourismus auch gute Seiten: Er hat vielen Menschen einen Weg aus der Armut gezeigt, ihnen ermöglicht, einen Beruf zu ergreifen, sich weiterzubilden. Er regt lokale Investitionen an, verbindet Kulturen. Außerdem werden Naturräume geschützt, die ohne ihn vermutlich längst verschwunden wären. Wer mit Herz und Verstand reist, kann also einiges bewirken. Anregungen gibt es in diesem Buch und bei folgenden Initiativen:


**Fair unterwegs**, [www.fairunterwegs.org](http://www.fairunterwegs.org)  
**Tourism Watch**, [www.tourism-watch.de](http://www.tourism-watch.de)  
**Studienkreis für Tourismus und Entwicklung**,  
[www.studienkreis.org](http://www.studienkreis.org)

## Stichwort Umweltschutz

- Die **An- und Abreise** mit dem Flugzeug verursacht CO<sub>2</sub>. Über Kompensationsprogramme lässt sich der Ausstoß neutralisieren (S. 35); wer also Zeit hat, sollte ernsthaft darüber nachdenken, über Land anzureisen. Es sind nur knapp 3000 km von Süddeutschland aus und es gibt gute Bahn- und Busverbindungen. Auch **vor Ort** lieber Bus und Bahn nehmen als einen Inlandflug.
- **Klimaanlagen** sind wahre Stromfresser; vor Verlassen des Zimmers daran denken, sie auszuschalten.
- Finger weg von **Souvenirs** aus bedrohten Pflanzen und Tieren (z. B. Korallen oder Straußeneier). Das Washingtoner Artenschutzabkommen verbietet den Import nach Europa sowieso.

- Sauberes **Wasser** ist in vielen Gebieten in Marokko knapp, bitte sparsam damit umgehen.
- Wer **Tourismusbetriebe** nach Umweltschutzmaßnahmen fragt und auswählt, schärft das Bewusstsein für dieses Thema.
- Auch ein **kleiner Beitrag** hilft: Akkus statt Batterien verwenden und Einkaufsbeutel mitnehmen. Plastiktüten sind in Marokko (theoretisch) sowieso verboten (praktisch kommen sie aber immer noch vor). Aber wer seine eigene Tasche mitnimmt, braucht auch keine Papiertüte.

## Mensch im Fokus

- **Respektvoll miteinander umgehen**, klar, aber nicht jedes Fettnäpfchen ist auf Anheb zu erkennen. Tipps zur Etikette, den Besonderheiten beim Betreten religiöser Gebäude und beim Besuch von Familien, v. a. auf dem Land und in den Bergen, s. S. 85.
- Mit dem Portemonnaie lässt sich Einfluss nehmen: Wenn möglich, **lokal** buchen, **Touren** auch danach auswählen, ob alle Beteiligten profitieren; **Souvenirs und Kunsthandwerk** direkt vom Produzenten kaufen oder darauf achten, dass die Ware **fair gehandelt** wurde.
- Auch wenn es schwerfällt: **Bettelnden Kindern** kein Geld geben. Wirksamer sind Spenden an Kinderhilfsorganisationen oder Bildungseinrichtungen vor Ort.
- Im **Forum anders reisen**,  <http://forum.andersreisen.de>, sind Tourismusprojekte, Unterkünfte und Reiseveranstalter gelistet, die sich nachhaltigen Tourismus auf die Fahnen geschrieben haben.

## Feste und Feiertage

Die wichtigsten Feste in Marokko sind ganz klar die religiösen. Und innerhalb der religiösen Feste sind es die landesweiten Feste, also Ramadan und Hammelfest, denen die größte Bedeutung

zukommt. Daneben gibt es jedoch jede Menge lokaler Feste (sogenannte Moussems), die den Ortsheiligen gewidmet sind, sowie Staatsfeiertage, Festivals und Sportereignisse.

## Religiöse Feste

Es gibt nicht nur den Ramadan und das Hammelfest, sondern auch noch den Geburtstag des Propheten und das islamische Neujahrsfest. Diese beiden sind jedoch im Vergleich zu den großen Festen recht unbedeutend. Während Ersteres eine reine Familienangelegenheit ist, ist das islamische Neujahr (Ashura) meist ein Dorffest für die Jugend.

## Ramadan und Aid al Fitr

Der neunte islamische Monat ist der Fastenmonat Ramadan. Er dauert von Neumond zu Neumond und verschiebt sich Jahr für Jahr nach unserem längeren Sonnenkalender (S. 87) um etwa zehn Tage. Von Sonnenaufgang bis Sonnenuntergang ist es Muslimen nicht gestattet, zu essen, zu trinken, zu rauchen oder Sex zu haben. Sobald aber die Sonne hinter dem Horizont verschwunden ist (was im Sommer recht spät, im Winter hingegen erfreulich früh der Fall ist), beginnt das **Ftour**, das „Frühstück“, wie man das Fastenbrechen nennt. Nach dem Vorbild des Propheten beginnen die Muslime es mit einer Dattel und einem Glas Milch. Kurz darauf wird eine Fastensuppe gereicht, danach meist Frühstück und Gebäck. Eine üppigere Mahlzeit, z. B. eine Tajine oder ein Couscous, gibt es erst später in der Nacht.

Gegessen, getrunken, geliebt und geraucht werden darf bis zum Fastenbeginn im Morgengrauen, das durch den Muezzin angekündigt wird. Im Ramadan ist jede Mahlzeit ein Festessen, und die Menschen geben ein Vielfaches dessen aus, was sie im übrigen Jahr für Nahrung brauchen. Denn jeden Tag wird aufs Neue die Größe Allahs gefeiert, der einem zu essen und zu trinken gibt. Und so ist der Ramadan auch ein Monat der Rückbesinnung und Dankbarkeit für alles, was man hat. Beim Fasten werden dem Menschen die Sünden verziehen. Gott halte die Tore der Hölle in diesen Tagen ge-



geschlossen, so sagt man, denn: „Yuhibb Allah as Saum“, Gott liebt das Fasten.

Kranke, Schwache, Schwangere, Reisende und Frauen, die ihre Menstruation haben, dürfen während des Fastenmonats essen und trinken. Die dadurch „verlorenen“ Tage sollten jedoch so bald wie möglich nachgeholt werden.

Während des Ramadans funktioniert das Leben sehr viel langsamer als sonst. Vor allem im **Sommer**, wenn das Fastenbrechen nur zwischen 22 Uhr abends und 4 Uhr morgens stattfindet, das Thermometer aber unerbittlich auf über 40 °C klettert, ist das Leben im Land wie unter einer Käseglocke. Wer kann, sollte den **Ramadan** zum Reisen meiden. Denn viele Menschen reagieren in dieser Zeit aggressiver als üblich – kein Wunder, denn viele müssen trotz Hunger und Durst ihrer Arbeit nachgehen. Die Uhren werden umgestellt (es gibt eine eigene Ramadan-Zeit; sie sorgt dafür, dass man abends nicht so lange warten muss, da der Sonnenuntergang durch die Zeitumstellung eine Stunde früher ist; morgens muss man zwar schon um 4 Uhr mit Essen aufhören, aber da schlafen die meisten sowieso). Auch die Parkuhren werden umgestellt (die teuerste Zeit ist nun die kurz vor und nach dem Fastenbrechen und vormittags bezahlt man nichts mehr), und überhaupt ist das ganze Leben lahmgelegt. Wer kann, schläft so viel wie möglich, wer das nicht kann, klappt schnell mal zusammen.

Doch etwa eine Stunde, bevor es dunkel wird, beginnen die Menschen zu hetzen. Es wird noch schnell eingekauft, alles ruft nach einem Taxi. Wer um diese Uhrzeit auf ein öffentliches Transportmittel angewiesen ist, muss sich auf lange Wartezeiten gefasst machen. Dann leeren sich die Straßen, der Muezzin ruft zum Gebet, und es tritt Stille ein. Gefräßige Stille.

Es dauert ein paar Stunden, dann beginnen die bunten, verzauberten **Ramadan-Nächte**, denn dann hat man endlich den Bauch voll und will raus. Nun geht es auf die Straßen, in die Cafés oder raus zur Familie. Die schönsten Nächte sind die letzten zehn. Dann werden die Straßen zum Basar und zum offenen Restaurant. Überall werden Öfen aufgestellt, um die köstlichen Süßigkeiten zuzubereiten, die man vor allem im Ramadan mit Freunden isst. Man kleidet die gesamte Familie neu ein, es werden Karusselle und manchmal auch große Verstärkeranlagen aufgebaut, man fiebert dem letzten Tag, dem **Aid al-Fitr** (oder auch Aid as Saghir, das kleine Fest) entgegen. An diesem letzten Tag, dem 30. Ramadan, ist der Höhepunkt des Fastenmonats erreicht. Man schlachtet Schafe, backt haufenweise Plätzchen und feiert das Ende der Entbehrungen des vergangenen Monats.

### Aid al Adha

Während das Ramadanfest auch das „kleine Fest“ (Aid as Saghir) genannt wird, handelt es sich beim Aid al Adha um das „große Fest“, Aid al Kabir. Dieses „Schlachtfest“ (hierzulande als „Opferfest“ bekannt) soll den Muslim an Abraham erinnern, dem Gott befahl, seinen Sohn zu töten. Die Geschichte ist aus der Bibel bekannt (Genesis 22, 1–19): Gott wollte den Gehorsam Abrahams (arab. Ibrahim) testen, indem er ihm befahl, seinen Sohn zu opfern. Als Ibrahim seine Gottesfurcht beweisen wollte, stoppte Gott die grausame Tat und ließ ihn stattdessen ein **Schaf schlachten**. Heute wird die Tat Ibrahims nachgeahmt, indem jeder Muslim, der es sich leisten kann, an diesem 10. Tag des Pilgermonats (12. islamischer Monat), ein Tier schlachtet. Zwei Drittel des Fleisches ist denen zugebracht, die es sich nicht leisten können, den

## Termine islamischer Feiertage

Hidjra	Ramadan Beginn	Aid al Fitr	Aid al Adha	Ashura	Moulid an Nabi
1443	02.04.22	02.05.22	09.07.22	08.08.22	08.10.22
1444	23.03.23	21.04.23	28.06.23	28.07.23	27.09.23
1445	11.03.24	10.04.24	16.06.24	16.07.24	15.09.24

Rest verspeist man selbst. Das Schafschlachten ist ein festes Ritual der Pilgerfahrt nach Mekka (S. 114).

Schon Wochen vor dem Fest sieht man im ganzen Land sogenannte Schafmärkte. Überall werden Schafe zum Verkauf angeboten und dann per Moped, Auto, Fahrrad oder Karren nach Hause geschafft. Dort bleiben sie bis zum Fest im Garten, auf dem Balkon oder Dach – notfalls auch in der Badewanne.

Am Festtag selbst trifft sich die Familie. Alle tragen Festtagskleidung, trinken Tee und warten darauf, dass der Imam von der Moschee die Erlaubnis ausruft, das Schaf zu schlachten. Das darf er erst, wenn der König in seinem Palast in Rabat selbst ein Schaf hat schlachten lassen. Nicht wenige marokkanische Familien hängen an diesem Tag vor dem Fernseher und schauen dabei zu. Ist das Schaf des Königs dann geschlachtet, macht man sich selbst ans Werk. Das Schaf wird mit einem einzigen Kehlschnitt geschächtet, sofort ausgenommen und die Innereien noch warm auf einem Grill zubereitet. Die jungen Frauen kochen nun, und die alten Frauen und Männer gehen spätestens jetzt gemeinsam auf den Friedhof (wenn man dies nicht schon am frühen Morgen gemacht hat). Danach trifft sich die Familie wieder, es werden jede Menge Süßigkeiten aufgetischt und später dann das Fleisch. Der Rest des Tages wird Verwandtenbesuchen gewidmet. Kinder erhalten Geschenke wie bei uns zu Weihnachten, alle tragen ihre Festtagskleidung. Es ist ruhig auf den Straßen an diesem Tag, denn alles spielt sich innerhalb der Häuser ab.

Auch wenn dieses Fest als heiliger gilt als das Ramadanfest, so wird es doch nicht ganz so ausgiebig gefeiert, denn im Unterschied zu dem kleinen Aid gehen ihm keine Entbehrungen voraus.

## Ashura (Achoura)

Das islamische Neujahrsfest ist in Marokko etwas anders als in anderen islamischen Ländern. Es ist ein Fest der Jugend und des Flirtens – soweit das eben in einem konservativen, muslimischen Land möglich ist. An Ashura treffen sich Kinder und Jugendliche auf den Straßen, entzünden riesige Feuer aus Palmwedeln und schwingen diese durch die Luft, was ein herr-

## Der islamische Kalender

Der islamische Kalender (der in allen Staaten mit muslimischer Bevölkerung neben dem internationalen Kalender existiert) richtet sich nach dem **Mondjahr**, ist also 10–11 Tage kürzer als unser Jahr. Man findet häufig eine Datumsangabe sowohl in christlicher Zeitrechnung (*miladi*) als auch in islamischer (*-hidjri*). Jedes neue islamische Datum beginnt abends nach Sonnenuntergang und jeder neue islamische Monat mit Mondaufgang. Da die islamischen **Feiertage** sich nach dem islamischen Kalender richten, verschieben sie sich jährlich um ein paar Tage, wobei niemand den genauen Festtag voraussagen kann – da er ja abhängig vom Mondaufgang ist. Meist warten Muslime die zwei, drei Tage um den errechneten Termin auf die Mitteilung (im Radio, Fernsehen oder in der Moschee), dass der Festtag angebrochen ist. Der wöchentliche **Ruhetag** ist in Marokko der Sonntag, nur die Souks sind an Freitagen geschlossen. Lebensmittelgeschäfte haben fast immer geöffnet.

## Islamische Monate

1. Muharram
2. Safar
3. Rabia I (Rabi' al-awwal)
4. Rabia II (Rabi' ath-thani)
5. Djumada I (al-awwal)
6. Djumada al-akhira
7. Radjab
8. Sha'ban
9. Ramadan
10. Shawwal
11. Dul Qa'ada
12. Dul Hidja

liches Schauspiel ist. Danach suchen sie nach Wasser, nehmen Flaschen und bespritzen einander (Mädchen die Jungs und Jungs die Mädchen). Natürlich werden die, die man heimlich oder unheimlich verehrt, stärker bespritzt als die anderen. Die ganze Nacht kann dies so gehen; man trifft sich und feiert miteinander.

In manchen Regionen von Marokko wird das Fest vor allem für frisch vermählte Paare zur Tortur, wenn sich die Dorfjugend trifft, um das junge Paar in ein Wasserbassin zu werfen – da gibt es nur eine Abhilfe: sich freikaufen!

## Moulid an Nabi

Moulid heißt in der Übersetzung so viel wie „Geburtstag“, und gefeiert wird der Geburtstag des Propheten (*an Nabi*) Mohammed. Es ist ein ruhiges Fest, das nur klein und innerhalb der Familie gefeiert wird. Man besucht sich gegenseitig, isst miteinander, und wer es sich leisten kann, schlachtet ein Schaf.

Die Geschäfte haben in der Regel geöffnet, außer Soukläden, deren Besitzer sehr gläubig sind.

## Moussems

Fast jede Stadt und jedes Dorf hat sein eigenes Moussem, das dem Ortsheiligen zu Ehren gefeiert wird. Diese Feste haben immer einen ähnlichen Ablauf: Es gibt Fantasia, also Reiterspiele, einen großen Markt und ein Heiligengrab, das aufgesucht wird und an dem Rituale vollzogen werden (oft nur eine Hand auf die Mauern legen, manchmal aber auch Spektakuläreres wie Tauchen, Massenhochzeiten oder Ähnliches). Moussems gehen in der Regel drei bis sieben Tage, finden immer in einem bestimmten Zeitraum statt, aber nie an festgelegten Tagen, weshalb man sich immer erst vor Ort nach den genauen Daten erkundigen kann (beispielsweise erstes Wochenende eines Monats oder erster Donnerstag nach Vollmond). Oft wird zum Beispiel die Ernte von Rosen, Datteln oder Kirschen zum Anlass genommen, das Heiligenfest genau dann zu feiern.

Aufgrund der schier unzählbaren Menge an Moussems werden hier nur die wichtigsten und interessantesten vorgestellt.

## Februar

**Mandelblütenfest in Tafraoute:** Zu Tausenden kommen Marokkaner hierher, um unter rosa Blüten ein großes Fest zu feiern. Es gibt Fantasia, Folklorevorstellungen und einen riesigen Markt.

## Mai

**Rosenfest in Kelaat M'Gouna:** Nach der Rosen-ernte kommen Menschen aus ganz Marokko zusammen, um zu feiern. Ein riesiger Markt, Rosenstatuen und Fantasia bestimmen das Straßenbild, und eine Rosenkönigin wird gewählt.

## Juni

**Moussem Hab el Moulouk (Festival des Cerises) in Sefrou:** Das traditionelle Kirschenfest in Sefrou ist 2012 von der Unesco zum immateriellen Erbe der Menschheit erklärt worden, so schön ist es! Natürlich gibt es Märkte und Reiterspiele, es wird aber auch unter den hübschesten Mädchen die „Miss Cerisette“ gekürt, und Dutzende von Kirscharten werden zum Essen und Verkauf angeboten.

## August

**Moussem Moulay Abdallah Amghar in El Jadida:** Einmal im Jahr wird der Ort Tit bei El Jadida zur großen Attraktion, wenn das Moussem von Moulay Abdallah Amghar stattfindet. Es ist eines der größten Moussems des Landes und entwickelt sich immer mehr zu einem riesigen Volksfest mit Konzerten, Show und Feuerwerk. Das genaue Datum findet man auf [www.moulayabdellah.ma](http://www.moulayabdellah.ma).

**Moussem Sidi Ali Oussaid in Berkane:** Immer am ersten Freitag im August pilgern Tausende von Menschen nach Berkane, um am Heiligengrab des Sidi Ali Oussaid zu beten und auf einem großen Fest seinen Segen zu erbitten.

## September

**Moussem des Moulay Idris in Fes:** Dies ist das wohl religiöseste Fest im Land, denn hier wird dem fast schon heiligen Staatsgründer Moulay Idris gehuldigt.

**Hochzeitsmarkt von Imilchil:** Der Stamm der Ait Haddidou feiert bei diesem Fest eine kollektive Hochzeit. Es ist häufig die einzige Möglichkeit der Frauen, sich ihren Mann selbst auszusuchen (S. 218).

**Moussem d'Imourane in Tamrakht:** Das Moussem findet jährlich rund um den 1. September am Strand von Imourane bei Tamrakht statt. Es ist ein spannendes Fest, wo junge Frauen ihren Mut in der Teufelhöhle beweisen müssen (S. 499).

## Oktober

**Dattelfest in Erfoud:** Mit Musik, Fantasias, einem großen Markt und der Wahl zur „Miss Dattes“.

## November

**Safranfest in Taliouine:** Wie bei den meisten Moussems feiert man sich selbst, die Region, die Ernte (in diesem Fall den Safran) mit viel Musik und Folklore.

## Dezember

**Le Festival International de Théâtre à Zagora:** Das internationale Theaterfestival, das seit 2015 besteht, zieht immer weitere Kreise und etabliert sich immer mehr. Innovatives, kreatives marokkanisches und (noch nur) französisches Theater. [www.facebook.com/phoenizagora](http://www.facebook.com/phoenizagora).

## Festivals und Sportereignisse

Während bei Moussems vor allem der religiöse Charakter des Festes oder die Ernte im Vordergrund steht (wie z. B. beim Dattel- oder Rosenfest), geht es bei Festivals und Sportereignissen ganz klar um das Vergnügen.

Vor allem Festivals sind überaus beliebt, da Musik und Tanz, Kostüme und Feiern bei Marokkanern hoch im Kurs stehen. Dann sind oftmals ganze Städte eine einzige Bühne, die Gehsteige Verkaufsflächen für Straßenhändler und freie Plätze verwandeln sich in Freiluftrestaurants.

Wie Moussems haben Festivals selten feste Daten. Aber da die meisten deutlich stärker kommerzialisiert sind als Moussems, haben sie meist Websites, auf denen das Datum häufig schon Monate vorher bekannt gegeben wird. Manchmal muss man auch kurzfristig schauen, denn je nach Organisation werden nicht alle Websites gut gepflegt.

Da noch nicht sicher ist, welche Festivals in Marokko die Corona-Pandemie „überleben“ werden, gibt folgende Liste eine Übersicht über Festivals, die zuvor etabliert waren.

## Januar

**Marathon und Halbmarathon in Marrakech,** [www.marathon-marrakech.com](http://www.marathon-marrakech.com): Der Lauf

gehört neben dem Marathon du Sable zu den wichtigsten Sportveranstaltungen des Landes.

## Februar

**Marrakech Biennale,** [📍](#) auf Facebook. Jahrelang war die Marrakech-Biennale *das* Kunst- und Kulturereignis schlechthin. 2017 wurde sie auf Eis gelegt. Es bleibt zu hoffen, dass sie in naher Zukunft wieder neu aufgelegt wird. Das ist allerdings bislang noch ungewiss.

**Festival National du Film in Tanger,** [www.ccm.ma](http://www.ccm.ma): Das Filmfestival ist längst nicht so groß wie das in Marrakech im Dezember, aber in diversen Kinos der Stadt sind viele marokkanische Filme zu sehen.

## März

**Touareg Rallye,** [www.touareg-rallye.com](http://www.touareg-rallye.com): Motorräder fahren in Kolonnen oder allein durch die Wüste und sind ein echter Hingucker. Die Rennstrecke führt über Pisten und Asphaltstrecken nach Merzouga und in die Dünen des Erg Chegaga.

**Maroc Classic Rallye,** [www.rallye-maroc-classic.com](http://www.rallye-maroc-classic.com): Die Oldtimer-Rallye ist inzwischen weit über die Grenzen des Landes hinaus bekannt. Sie führt von Marrakech über 2300 km und in sieben Tagen durch ganz Marokko.

**Festival International des Nomades de M'hamed el Ghizlane,** [www.nomadsfestival.org](http://www.nomadsfestival.org): Ein einziges großes Spektakel, zu dem viele Musikerguppen aus dem Süden des Landes kommen, aber auch Souvenierhändler, die ein gutes Geschäft wittern.


**Jazzablanca in Casablanca,** [www.jazzablanca.com](http://www.jazzablanca.com): Schönes Festival mit internationalen Größen wie Goran Bregovic und Aruto Sandoval – großartige Kulissen, tolle Konzerte!

**MedCiné Tetouan,** [www.festivaltetouan.org](http://www.festivaltetouan.org): Filmfestival mit arabisch-marokkanischen sowie internationalen Filmen aus dem Mittelmeerraum, das die Pandemie überstanden hat und moderner denn je ist.

## April

**Festival des Alizes in Essaouira,** [📍](#) auf Facebook: Jedes Jahr hat das Musikfestival ein anderes Thema.




**Festival International Merzouga**,  auf Facebook: Magie – Kultur – Fusion. So ist die Selbstbezeichnung des Festivals in Merzouga. Afrika steht im Fokus und natürlich die Wüste.

## Mai


**Festival Mawazine Rhythmes du Monde in Rabat**,  [www.festivalmawazine.ma](http://www.festivalmawazine.ma): Das Pop-, Rock- und Folkfestival ist eines der beliebtesten unter jungen Marokkanern. Es ist international, marokkanisch, verrückt.

## Juni


**Gnaoua-Festival in Essaouira**,  [www.festival-gnaoua.net](http://www.festival-gnaoua.net): Das Festival, das inzwischen fest in den Händen westlicher Plattenfirmen ist, ist das bekannteste und wichtigste Festival des Landes. Überall treffen internationale Künstler und Gnaoua (S. 117) aufeinander und machen in wirklich jeder Ecke der Stadt Musik. Mal auf großen Bühnen, mal in kleinen Hinterhöfen.


**Festival de la Musique Sacré in Fes**,  <https://fesfestival.com>: Auch dieses inzwischen internationale Musikfestival ist fest in den Händen europäischer Plattenfirmen. Da es aber nicht ganz so publikumswirksam ist wie das Gnaoua-Festival, geht es hier etwas ruhiger zu.

## Juli


**Festival Timitar in Agadir**,  [www.festival-timitar.ma](http://www.festival-timitar.ma): Sehr schönes Festival mit mehr als 40 Musikgruppen und Gratiskonzerten vor allem an großen Plätzen nahe dem Meer. Neben internationalen Künstlern kommen auch Folkloregruppen vor allem aus Südmarokko hierher.

## August


**Kulturfestival in Asilah**,  auf Facebook: Eine spannende Sache, denn hier werden Straßen-graffiti hergestellt, Ausstellungen und Konzerte veranstaltet und von der westlichen Welt kaum beachtet. Das bringt v. a. Marokkaner auf den Plan, die hier ihre Kunst ausleben können. Obwohl sich das Festival „Moussem“ nennt, hat es kaum einen religiösen Charakter.


**Festival Jawhara**,  [www.festivaljawhara.ma](http://www.festivaljawhara.ma): Asilah, Bir Jdid und El Jadida teilen sich dieses Festival im August. An allen drei Orten werden tagsüber Straßenumzüge, Sportwettbewerbe

und Theateraufführungen veranstaltet. Abends gibt es Open-Air-Konzerte.

**Festival International du Raï in Oujda**,  auf Facebook: Wer nordafrikanische Musik liebt, weiß, dass Raï die modernste Variante der Musik ist. Der bekannteste Vertreter ist der Algerier Cheb Khaled, der 2015 auch bei diesem beliebtesten Festival auftrat. Da Khaled als Ehrenbürger Marokkos gilt, ist davon auszugehen, dass dies nicht sein letzter Auftritt war.


## Oktober

**Festival de Fes de la Culture Soufie**,  [www.festivalculturesoufie.com](http://www.festivalculturesoufie.com): Es dreht sich alles um den mystischen Islam (Sufismus). Man trifft sich zum gemeinsamen Singen, Tanzen, Beten – Gäste sind willkommen!

**Festival du Livre de Marrakech**,  [www.festivaldulivrede marrakech.com](http://www.festivaldulivrede marrakech.com): Das Festival ist leider nur für diejenigen spannend, die Französisch verstehen, denn die Lesungen finden vor allem auf Französisch und Arabisch statt.

## November

**Festival du Safran in Taliouine**: Das Fest wird nach der Ernte mit zahlreichen Safrangerichten, Safranverkäufen, Musik und Reiterspielen gefeiert. Die Website ist zwar nicht unbedingt up to date, bietet aber Hintergrundinfos und ein paar Bilder.

**Festival Cinéma et Migration d'Agadir**,  auf Facebook: Ein Filmfestspiel, das sich auf marokkanische Filme aus dem In- und Ausland spezialisiert hat.

## Dezember

**Festival International du Film de Marrakech**,  [www.festivalmarrakech.info](http://www.festivalmarrakech.info): Das Filmfestival von Marrakech braucht sich nicht mehr hinter Cannes und Berlin zu verstecken. Spätestens seit Marrakech die Hip-Metropole der Stars und Sternchen ist, ist es zum Riesenevent geworden.

**Festival international du Film Transsaharien in Zagora**,  [www.facebook.com/FestivalFilmTranssaharienZagora](http://www.facebook.com/FestivalFilmTranssaharienZagora): Das Filmfestival von Zagora hat vor allem Filme aus der Sahara zum Inhalt, die leider meist nur in den Landessprachen gezeigt werden.

## Staatsfeiertage

Während die religiösen Feste und Musikfestivals nie feste Daten haben, sind Staatsfeiertage auf bestimmte Tage festgelegt. An diesen Tagen sind die Behörden, Schulen und Banken geschlossen, in der Neustadt außerdem viele Geschäfte. In den Boulevards und Prachtstraßen werden Paraden abgehalten, man zeigt, was das Land ausmacht – und das sind in erster Linie Folkloregruppen, aber auch Vereine, Schulen und Universitäten. In den Medinas jedoch scheint man nichts von den Feiertagen zu wissen, denn dort geht alles seinen gewohnten Gang.

### 1. Januar: Neujahr

Eigentlich ist es kein wirklicher Feiertag, denn es wird nichts gefeiert. Nur die Behörden, Schulen und Banken haben geschlossen.

### 1. Mai: Tag der Arbeit

Ähnlich wie bei uns finden an diesem Tag Demonstrationen gegen Arbeitslosigkeit, Korruption u. Ä. statt. Diese Demos spielen sich jedoch in viel kleinerem Rahmen ab als bei uns. Außerdem wenden sie sich nie gegen den König, wohl aber gegen die Regierung.

### 23. Juli: Fest des Grünen Marsches (Aid al Masira al Khudra)

An diesem Tag wird des Grünen Marsches gedacht, der zur Besetzung der Westsahara führte. Überall finden Paraden statt, Bilder des Königs werden aufgehängt und die Westsahara wird gefeiert.

### 30. Juli: Thronfest

An diesem Tag wird die Thronbesteigung des Königs gefeiert. In Rabat werden viele und große Reden gehalten – zum Teil im Parlament, zum Teil aber auch auf extra hierfür aufgebauten Bühnen in der Innenstadt. Bilder, überlebensgroß, vom König sind überall aufgehängt und die Stadt ist beflaggt wie sonst nie.

### 21. August: Fest der Jugend

An diesem Tag feiert man den Geburtstag des Königs, ähnlich wie die anderen Feste mit Paraden und Reden.

### 6. November: Tag der Unabhängigkeit (Aid al Istiqlal)

Nomen est omen: Es wird die Unabhängigkeit von Frankreich gefeiert.

## Fotografieren

Da im **Islam** die Abbildung eines Menschen, der Natur oder eines Tieres verboten ist, ist Fotografieren kein leichtes Thema in Marokko. Denn laut Koran kann nur Allah erschaffen – nicht der Mensch. Dennoch kennt man in Marokko natürlich Kameras, vor allem Smartphones mit Kamera, und wer nicht gerade ins hinterste Dorf reist, wird feststellen, dass Marokkaner selbst für ihr Leben gern fotografieren. Dennoch ist es auffallend, wie ungern sich die Menschen hier (im Vergleich z. B. zu Ägypten, wo sich die meisten Menschen in Pose schmeißen, wenn sie eine Kamera sehen) fotografieren lassen. Neben dem Verbot im Islam hängt dies auch mit der Vorstellung zusammen, dass die Kamera den Geist gefangen nimmt. Und so wird man es immer wieder erleben, dass Menschen die Hände heben, wenn man knipst. Selbst wenn man diese gar nicht knipsen wollte, sondern etwa eine Souk-gasse. Nicht selten entdeckt man erst zu Hause, wenn man sich die Bilder auf dem Bildschirm anschaut, dass wieder mal ein Mensch darauf ist, der abwehrend die Hände nach oben hält.

Manche Marokkaner – meistens solche, die ein malerisches Motiv abgeben (z. B. Wasserverkäufer oder Gaukler) – verlangen auch **Geld fürs Foto**, und das ist absolut akzeptabel. Es ist ein Deal, auf den man als Fotograf eingehen kann oder auch nicht. Deshalb ist die oberste Regel beim Fotografieren von Menschen:

### Fotografiervbote

Brücken, Militärgelände und manche staatlichen Gebäude dürfen nicht abgelichtet werden. Ebenso sollte man keine Militärfahrzeuge, Soldaten oder Polizisten bei der Arbeit fotografieren. All das kann zu massivem Ärger führen. Also Vorsicht bei der Auswahl der Fotomotive!

fragen! Denn wer fotografiert, ohne zu fragen, wird hinterher eventuell zur Kasse gebeten, und das nicht zu knapp. Er wird verflucht, weil er die Seele geklaut hat, oder beschimpft, weil er Allah spielen wollte. Nicht jeder, nicht immer. Aber es passiert. Wer das weiß, fotografiert hoffentlich anders: respektvoller, nicht einfach drauflos. Natürlich ist Marokko voller Fotomotive. Es gibt kaum ein Land, das so malerisch ist! Die Lehm-burgen, die Oasen, die klaren Farben ... Und wer sich bemüht, keine Menschen ungefragt vor die Linse zu bekommen, wird mit Tausenden von traumhaften Bildern nach Hause zurückkehren und sich darüber freuen.

Wer in einem Wüstenland wie Marokko fotografieren möchte, muss jedoch ein paar wichtige Regeln kennen. Zum einen: **Sand** ist überall und geht in jede Ritze. Gerade konventionelle, also keine Handy-Kameras, haben damit oft ein Problem, da sich die Klappe häufig verklemmt oder sie vom Sand oder Staub verdeckt. Eine gute Verpackung ist also unerlässlich. Dann sind natürlich die **Lichtverhältnisse** ganz wichtig: Da Marokko bereits sehr südlich ist, ist die Sonne nach Sonnenaufgang sehr schnell oben am Himmel und es gibt keinen Schatten mehr (und somit auch keine Sonne, die man im Rücken haben kann). Wer also gute Fotos machen möchte, sucht sich zum Fotografieren die frühen Morgenstunden oder den späten Nachmittag aus. Mittags flimmert die Hitze häufig und macht einen weißen Himmel.

Die beste Jahreszeit zum Fotografieren ist der **Winter**, weil da die Dämmerung länger dauert als in den heißen Monaten. Allerdings ist dann die Vegetation noch nicht so weit. Im Februar blühen Obst- und Mandelbäume – ein unglaubliches Bild! Im Oktober ist Dattelernte und man kann überall Menschen zuschauen, die auf die hohen Bäume klettern, um die Datteln abzuschlagen – ebenfalls ein tolles Fotomotiv, sofern man von Weitem oder von hinten fotografiert! Im November stürmt es am Meer nicht so sehr, so dass man weniger Staub in der Luft hat und klarere Bilder schießen kann. Allerdings schafft es die Sonne im tiefen Winter häufig nicht, bis in die Gassen hineinzuscheinen, weshalb z. B. schöne Souk-Aufnahmen in dieser Zeit fast unmöglich sind.

## Frauen unterwegs

Ob sich eine Frau allein in Marokko wohlfühlt oder nicht, hängt in erster Linie von der Frau ab. Denn wie fast überall auf der Welt gilt auch in Marokko: Wie man in den Wald hineinruft, so schallt es heraus. Sprich: Wer sicher auftritt, wird sich sehr schnell und leicht in Marokko zurechtfinden. Wer aber ängstlich ist, wird es schwer haben. Unsicherheit ruft Unsicherheit hervor. Das bedeutet nicht, dass es sie nicht gäbe, die dämliche Anmache, die zum Teil eindeutigen Angebote und natürlich den ein oder anderen Pfiff. Zum Glück aber wird so gut wie nie „gegrascht“, und Vergewaltigungen sind in Marokko deutlich seltener als beispielsweise in Europa.

Frauen über 30, vor allem, wenn sie viel gereist sind und sich auch in der Fremde sicher bewegen, werden kaum angesprochen und nur sehr selten angemacht. Doch lässt es sich natürlich nicht verleugnen: Marokko ist, wie die meisten islamischen Länder, eine **Männergesellschaft**, zumindest nach außen hin. Verlässt man die großen Städte oder innerhalb der großen Städte die wohlhabenderen Viertel, wird man kaum noch Frauen in Cafés sitzen sehen und nur noch selten unverschleierte Frauen wahrnehmen.

Nur sehr selten wird man Frauen finden, die allein reisen. Meist sind sie mit Familienmitgliedern oder zumindest mit einem Kind unterwegs. Sie wohnen nicht in Hotels, sondern immer bei einer Familie, oder wenn, dann niemals ohne ihren Mann, Vater oder Bruder. Gerade in sehr einfachen Hotels ist es oftmals etwas anstrengend für alleinreisende Frauen, weil hier normalerweise nur Männer absteigen. Sie sollten deshalb lieber etwas bessere Unterkünfte aufsuchen oder sogenannte Backpacker-Lodges, die ein entsprechendes Publikum haben.

Jede Frau, die durch Marokko reist, wird sehr schnell feststellen, dass in Europa und Marokko unterschiedliche **Geschlechtervorstellungen** herrschen. Und weil Europäerinnen sich bisweilen so verhalten, wie es in Marokko nur Prostituierte tun würden (angefangen von der Kleidung bis hin zum Flirten), werden manchmal

## Das Geschäft mit der Liebe

Wer als Frau allein durch Marokko reist, muss neben der Anmache, die zu einem ganz eindeutigen, sehr kurzfristigen Ziel führen soll, auch noch mit einem anderen Phänomen rechnen. Nämlich, dass ihr die „ganz große Liebe“ begegnet. Nicht selten bahnen sich zwischen Europäerinnen und Marokkanern Liebesbeziehungen an, und nicht selten bieten die Männer einen ganzen Fuhrpark an Liebesbezeugungen auf. Es wird von der großen Liebe gesprochen, davon, dass man sein ganzes Leben nur auf diese eine gewartet habe, romantische Mondnächte in der Wüste werden organisiert und von der Schönheit der Frau fabuliert. Es wird erzählt, dass die Marokkanerinnen ganz anders wären, weil man mit ihnen gar nicht richtig reden könne, mit ihr, der Europäerin, aber wäre es ein Verstehen auf der ganzen Ebene ... Die meisten Männer sind dabei sehr geschickt und umgarnen ihre „Opfer“ regelrecht. Natürlich gibt es auch echte Liebesgeschichten zwischen Europäerinnen und Marokkanern (oder zwischen Europäern und Marokkanerinnen), aber meistens ist es zumindest für viele marokkanische Männer eben leider einfach nur ein Geschäft. Sie haben ganz klare Absichten. Diese gehen aber weit über „schnellen Sex“ hinaus: Sie sehen in einer Beziehung mit einer Europäerin den Freifahrtschein nach Europa, leicht verdientes Geld oder vielleicht die Möglichkeit, an ein kleines Hotel oder einen Geländewagen zu kommen.

Das bedeutet nicht – und das ist ganz wichtig! –, dass alle marokkanischen Männer versuchen, eine Liebesbeziehung mit einer Europäerin zu beginnen. Nur wenn es zu einer Beziehung kommt, sollte Frau sehr vorsichtig sein und niemals Geld geben oder ein Visum in Aussicht stellen. Außerdem sollte die Frau darauf bestehen, dass der Mann bezahlt, egal wo: im Café, im Restaurant, im Bus. Keine Frau sollte denken: „Der Arme hat ja nichts. Ich zahle!“ Lässt der Mann die Frau zahlen, zeigt er ganz offen, dass er die Frau nicht respektiert. Männer, die es ehrlich meinen, bezahlen alles für ihre Frauen und würden *niemals* Geld oder Hilfe oder sonst etwas wollen. Es ist *ihre* Aufgabe, für die Frau da zu sein, nicht andersherum. Wer sich also auf eine Beziehung mit einem Mann einlässt und es ernst meint, sollte auf genau diesen Punkt achten. Meist klärt sich dann recht schnell, ob der Mann es ehrlich meint.

Man kann übrigens davon ausgehen, dass Beziehungen mit Gleichaltrigen eher ernst gemeint sind, als wenn einer der Partner (häufig die Frau) um viele Jahre älter ist.

die Grenzen nicht mehr wahrgenommen und es kommt dadurch zu Missverständnissen. Außerdem demonstrieren europäische Frauen häufig durch ihr Verhalten, dass sie Sex auch vor der Ehe praktizieren (z. B. indem sie sich ein Zimmer mit einem Mann teilen, mit dem sie nicht verheiratet sind), sodass manche Marokkaner zu der Überzeugung kommen: „Die wollen das“.

Niemand braucht sich Anmachen gefallen zu lassen. Respektiert man die marokkanische Kultur und hält sich an ein paar ganz einfache **Regeln**, wird man feststellen, dass die Anmache recht schnell aufhört:

- Grundsätzlich sollte man **niemals reagieren**, wenn ein Mann einen auf offener Straße einfach so anspricht. Es gibt keinen Grund dafür. Selbst höflich erscheinende Begrüßungen

wie: „Bonjour, Madame“ oder „Hello, Miss“ sind lediglich dazu da, einen ersten Kontakt herzustellen. Niemals würde ein Marokkaner dies bei einer Marokkanerin tun – es sei denn, er weiß, sie ist bereit, mit ihm mitzugehen. Es ist auch nicht unhöflich, auf derartige „Willkommensgrüße“ nicht zu reagieren, selbst wenn es dann vorkommen kann, dass man beschimpft wird.

- **Direkter Augenkontakt** ist nur angebracht, wenn man miteinander spricht. Und miteinander sprechen sollte man nur, wenn es dafür einen Grund gibt. Einfach so im Café zu sitzen und den Augenkontakt zu einem Mann zu suchen, bedeutet, die Frau ist offen für ein Rendezvous. Also: Blick lieber schweifen lassen und ggf. eine Sonnenbrille aufsetzen. Selbstverständlich kann man einem Mann in



die Augen schauen, wenn man mit ihm spricht – aber besser nicht zu tief.

- Eine Europäerin sollte sich grundsätzlich **nie als unverheiratet outen**. Wer mit seinem Freund oder Bruder oder Kumpel reist, sollte unterwegs einfach behaupten, er sei der Ehemann. Ist man allein unterwegs, ist der Mann gerade im Hotel, hat heute einen Ausflug, auf den die Frau nicht mitwill, oder liegt krank im Bett und die Frau zieht halt mal allein los. Im Notfall kann der Mann auch gerade in Marrakech sein, weil er dort einen Kongress hat, und die Frau reist so lange allein herum, weil ihr langweilig ist. Einfacher ist es, wenn zwei Frauen miteinander reisen. Denn für Marokkaner ist es unverständlich, warum eine Frau allein reist, auch wenn der Mann arbeitet.
- **Kleider machen Leute**. Es gilt *immer*, Knie und Schultern zu bedecken, am besten auch die Oberarme. Ein BH ist ein Muss, und der Ausschnitt sollte niemals zu weit sein. Kleidung darf nicht eng anliegen und sollte keine Formen zeigen. Ganz normale T-Shirts sind völlig okay. Aber grundsätzlich gilt: Wer sich ein bisschen schick kleidet, wird gleich ganz anders aufgenommen als jemand, der mit kaputten und womöglich nicht ganz sauberen Kleidern rumläuft. In Marokko legt man viel Wert auf ein gepflegtes Äußeres.
- Sollte man tatsächlich einmal angefasst werden, sei es auch nur am Ärmel oder der Schulter: **Laut rufen!** Die Umstehenden können ruhig hören, dass ein Mann Unsittliches tut. Im Falle ernsthafter Belästigung greifen sie ein. Ein „Ne me touche pas“, „Don't touch me“ oder auf Arabisch: „La talmisi“ können Wunder wirken. Man darf ein Berühren auf keinen Fall dulden, denn das signalisiert, dass man auch für mehr offen ist.

Wer als Frau alleine reist, wird weniger (oberflächliche) Begegnungen haben als Frauen, die mit Männern unterwegs sind. Das bedeutet jedoch nicht, dass sie gar keine Begegnungen haben. Ganz im Gegenteil. Sie werden viel eher **Begegnungen mit anderen Frauen** haben – mit Marokkanerinnen oder auch mit Familien. Und diese Begegnungen sind ohne Mann

oft sehr viel intensiver. Denn dann wird schnell der Beschützerinstinkt geweckt, den viele Marokkaner zu haben scheinen, und Frauen und junge Mädchen werden begeistert in die Familien aufgenommen. Sie dürfen dann eintauchen in die marokkanische Frauenwelt, werden mitgenommen in den Hammam oder dürfen beim Tajine-Kochen helfen. Oft sind es diese Begegnungen, die eine Marokko-Reise für alleinreisende Frauen zu einem tollen Erlebnis machen.

## Geld

### Währung

Die offizielle marokkanische Währung ist der **Dirham (DH)**. Ein Dirham hat 100 Centimes. Es gibt Scheine zu 20 DH, 50 DH, 100 DH und 200 DH. Früher gab es noch 10-DH-Scheine, die heute jedoch nicht mehr gültig sind. Münzen haben folgende Werte: 20 Centimes, 50 Centimes, 1 DH, 2 DH, 5 DH, 10 DH. Der Dirham orientiert sich am Euro. Grob gesagt kann man rechnen: 1 Euro = 11 DH.

Neben der offiziellen Währung Dirham wird in Marokko häufig noch mit der alten Währung, dem **Rial**, gerechnet. Der existiert zwar nicht mehr im materiellen Sinne, ist also eine imaginäre Währung, die aber immer noch zum Einsatz kommt. 1 Dirham entspricht 20 Rial. Man sollte sich also nicht wundern, wenn man nach dem Preis für ein Kilo Tomaten fragt und als Antwort 100 bekommt. Gemeint sind dann 5 DH. Vor allem alte Marokkaner und Straßenhändler haben die Rial-Rechnungen noch im Kopf, manchmal, ganz selten, findet man die Rial-Preise auch auf Schildern – dann aber nur auf Wochenmärkten in der Provinz.

### Wechselkurse

1 € = 10,60 DH	1 DH = 0,09 €
1 sFr = 10,40 DH	1 DH = 0,10 sFr
1 US\$ = 9,60 DH	1 DH = 0,10 US\$

Aktuelle Wechselkurse im Internet unter [www.oanda.com](http://www.oanda.com).

Man kann an jedem Flughafen Geld wechseln, und zwar zum ganz normalen Bankenkurs. Es ist also praktisch, ein wenig Bargeld mitzubringen, um es gleich am Flughafen zu tauschen. Ansonsten kommt man auch gut mit den üblichen EC-Karten klar

In den Touristenzentren gibt es eine unglaubliche Vielzahl an **Wechselstuben**, wo man unkompliziert Bargeld tauschen kann. Schwieriger wird es, wenn man sich außerhalb der Zentren befindet. Bargeld muss dann in **Banken** getauscht werden, und das kann dauern ... Es werden Pässe kopiert, und man muss anstehen, dann wird kompliziert gerechnet etc. etc. Wer es also vermeiden kann, Bargeld in Banken zu tauschen, tut gut daran.

In Marokko ist **Kleingeld** rar. Da es aber ganz praktisch ist, immer welches parat zu haben (für Taxis, Bettler, Toilettenfrauen), sollte man dort, wo es möglich ist, mit großen Scheinen bezahlen und Kleingeld sammeln. Marokkaner behaupten oft, sie könnten nicht tauschen – davon nicht einschüchtern lassen! Natürlich können sie. Es dauert vielleicht nur etwas länger.

## Kredit- und EC-Karten

Man kann nur in teuren Hotels und Restaurants sowie bei sehr professionellen Teppichläden mit **Kreditkarte** bezahlen. Sonst gilt: Nur Bares ist Wahres! Allerdings kann man an manchen **Geldautomaten** mit der Kreditkarte Geld ziehen. Das kostet in der Regel 10 €, bisweilen auch mehr pro Abhebung (es kommt darauf an, wie hoch die Gebühren sind, die beide Banken erheben. In der Regel verlangen deutsche Banken keine Gebühren für diese Service). Es gibt jedoch auch Ausnahmen: Mit einer Kreditkarte der Deutschen Bank kostet das Abheben an der BMCI Bank laut eigenen Angaben nichts. Außerdem bieten einige Banken Deutschlands den Service, bei Abhebung an einem ATM mit der VISA-Karte die marokkanischen Gebühren zu erstatten bzw. sie berechnen sie erst gar nicht. Einfach mal bei der eigenen Bank nachfragen!

## Bank- und Kreditkarten sperren

**Bei Verlust oder Diebstahl:** ☎ +49-116 116  
Wer hier nicht durchkommt, kann alternativ auch unter der Nummer ☎ +49-30-4050 4050 anrufen.  
Aktuelle Hinweise unter 🖨 [www.116116.eu](http://www.116116.eu).

Einfacher ist es, mit der **EC-Karte** Geld an Automaten zu ziehen (wichtig: Sie sollte über das Maestro-Zeichen verfügen). Hier fallen sehr selten, und wenn, dann nur geringe Gebühren an (max. 2 €, Gebühren der eigenen Bank erfragen). Manchmal führt der Automat eine Transaktion durch, doch am Ende kommt kein Geld raus. Dann sollte man sich auf jeden Fall einen Beleg ausdrucken und einige Tage später nachprüfen, ob Geld vom Konto abgeboben wurde oder nicht. Falls das Geld abgebucht wurde, ohne dass man am Automaten Geld erhalten hat, muss man einen Antrag bei der Bank stellen und erhält binnen 14 Tagen das Geld zurück (klappt wirklich!).

## Gepäck und Ausrüstung

Welches Gepäck man mitnimmt und wie man es transportiert, hängt in erster Linie davon ab, wie und wohin man reist. Aber es gibt ein paar Dinge, die unbedingt ins Gepäck gehören.

**Sonnenschutz** ist unerlässlich, auch im Winter und in den Bergen. Gerade dort scheint die Sonne sehr intensiv, ohne dass das sofort wahrgenommen wird. Insofern sind Sonnenbrille, Sonnencreme und eine Kopfbedeckung wichtige Bestandteile jedes Gepäcks.

**Feste Schuhe** sollten außerdem bei niemandem fehlen. Denn selbst wer nur durch Städte läuft, muss mit unebenem, staubigem Boden rechnen. Außerdem läuft man erfahrungsgemäß immer mehr, als man denkt. Da sind hochhackige Schuhe und Riemchensandalen äußerst unpraktisch.

Frauen sollten immer **Kleidung** dabei haben, die sie als „anständige“ Frau ausweisen (S. 58), Männer sollten Shorts und Träger-Shirts meiden,



Auch wenn man es kaum glauben mag: Im Winter gehört eine warme Wollmütze ins Reisegepäck.

denn diese gelten in Marokko als Unterwäsche. Zwiebellock ist immer gut – auch im Sommer. Wenn ein kühler Wind aufkommt, ist es sinnvoll, einen Pulli dabeizuhaben. Überhaupt sollte Kleidung in Marokko weit, weich und luftig sein. Hell ist immer praktischer als dunkel, zum einen wird mit Chlor gewaschen, also ist weiße Kleidung leichter sauber zu bekommen als farbige, zum anderen ist sie angenehmer in der Sonne zu tragen. Wichtig ist, ordentliche Kleidung dabeizuhaben. Denn Kleider machen Leute, und wer abgerissene Kleidung trägt, zeigt damit einen niedrigen sozialen Status an. Er zeigt außerdem, dass er Marokkaner nicht ausreichend achtet, um ihnen Respekt in Form ordentlicher Kleidung entgegenzubringen. Nur Bettler haben kaputte Kleidung an – oder Leute, die wirklich kein Geld für neue haben.

Man sollte sich überlegen, wie viel Kleidung man mitnimmt. Denn es gibt eigentlich überall die Möglichkeit, **Wäsche** waschen zu lassen. Dieser Service wird zwar nur ganz selten offiziell angeboten, doch wer im Hotel oder im Riad nachfragt, bekommt selten eine negative Antwort. Die Kosten hierfür sind niedrig. In der Re-

gel dauert es 24 Stunden, bis man seine Sachen wieder zurückerhält.

Wer ins Gebirge geht und trekken möchte, braucht natürlich einen guten **Rucksack**. Ähnliches gilt für jugendliche Reisende, die in erster Linie in Bussen und Zügen unterwegs sind und sich keine Taxis vom Bahnhof zur Unterkunft leisten möchten oder können. Wer öffentliche Verkehrsmittel nutzt, kann auch gut mit **Reisetasche** reisen. Am praktischsten für diejenigen, die mit eigenem Pkw oder einem Mietwagen unterwegs sind, sind jedoch **Koffer**.

Man sollte, wenn einem das Gepäck getragen wird (Busbahnhof, Hotel etc.) immer ein wenig **Trinkgeld** zur Hand haben (5 DH pro Gepäckstück).

Wer eine **Kameltour** oder ein **Trekking** unternimmt, braucht auf jeden Fall eine Taschenlampe, ein Taschenmesser, einen guten Schlafsack, sehr gute Schuhe und warme Kleidung. Ein Feuerzeug ist auch hilfreich, ebenso eine Notfallrolle Klopapier. Matratzen und Zelte haben meist die Begleiter (Kamel- oder Maultiertreiber, Bergführer) dabei, ebenso wie die notwendige Küchenausrüstung.