



## **Marokko - Reise des BGV Ö**

**28.2. – 7.3 2011**

Marokko = Al Maghreb = Sonnenuntergang, weil es das westlichste arabische Land ist.

Marokko, großes Land mit 3.500 km Küste, Gebirge mit Viertausendern, Wüste. Das Kernland misst 450 000 km<sup>2</sup>, mit der Westsahara und den spanischen Enklaven Ceuta und Melilla an der Mittelmeerküste insgesamt 711.000 km<sup>2</sup> (zum Vergleich Österreich: 83 849 km<sup>2</sup>).

Marokko, 33 Millionen Einwohner. 67 % davon sind jünger als 30 Jahre (Durchschnittsalter ca. 24 Jahre); nur mehr 40% der Bevölkerung leben auf dem Land, 60 % bereits in den Städten.

Marokko, vielsprachiges Land. Amtssprache ist Arabisch, Französisch ist landesweit Geschäfts- und Bildungssprache. Bereit in der Volksschule lernen die Schüler morgens Arabisch, nachmittags Französisch. Mehrere Berbersprachen werden gesprochen, im Norden etwas Spanisch.

Marokko, Land vieler Völker. Die älteste Bevölkerungsgruppe sind die Berber, die wiederum aus verschiedenen Stämmen und Völkern hervorgegangen sind. Im Norden (Rif-Gebirge) leben selbst blonde, blauäugige Berber mit heller Haut. Die Römer haben hier antike Städte gebaut, im 7. und 8. Jahrhundert kamen die Araber nach Marokko, heute machen sie die Hälfte der Bevölkerung aus, viele von ihnen haben Berber als Vorfahren. Mauren kamen in früher Geschichte nach Marokko, Juden wanderten schon zu Römerzeiten nach Marokko ein und stellten bis zum Zweiten Weltkrieg einen nicht unwesentlichen Bevölkerungsteil dar, der sich auch in der Stadtgestaltung niederschlug: Mellahs, eigene jüdische Wohn- und Arbeitsviertel, hatten Jahrhunderte lang wirtschaftliche Bedeutung. Die Religion der Mehrheit (98%) der Bevölkerung ist heute der Islam, Minderheiten sind christlich, jüdisch, andere Religionen.

## Montag, 28. Februar 2011

Marokko: Dorthin flogen wir am letzten Februartag 2011. Um 15:25 Uhr von Paris-Charles de Gaulle mit Air France nach Casablanca, landeten dort um 17:30 Uhr, stellten unsere Uhren um eine Stunde zurück. Es waren also 3:05 Stunden Flugzeit von Paris. Aber: Bevor alle in Paris waren, hatte das für viele sehr frühes Aufstehen verlangt. Schon um kurz nach drei Uhr in der Früh begann der Bus in Oberösterreich mit der Einsammlung der Reisenden, um sie zum Flughafen nach München zu bringen. Dort ging's los um 9:35 Uhr, die Vorarlberger traf man dort. Vom Flughafen Wien ging der Flug um 10:05 Uhr bis 12:10 Uhr. Erleichtert fand man bekannte Gesichter in diesem riesigen Pariser Flughafen, jetzt konnte man gemeinsam das Labyrinth bewältigen.

In Casablanca gleich mal Geld wechseln: ca. 10 Dirham für 1 Euro.  
Draußen begrüßt uns unser Reiseführer Reduan, mit Said, dem Busfahrer und Mohammed, seinem Assistenten, die uns die ganze Reise über betreuen.

Auf dem Weg zum Hotel Rihab Yasmine in Rabat überrascht uns das Grün draußen. Wir haben offensichtlich eine gute Jahreszeit erwischt. Ja, es hat in diesem Januar mehr geregnet als sonst, die Natur zeige sich davon beeinflusst, meint Reduan. Rabat empfängt uns als grüne Stadt, mit vielen Straßenbäumen, z.B. großen *Ficus benjamina*, schönen Grünanlagen und gepflegten Kreisverkehren. Die Autofahrer sind sehr diszipliniert, Rot heißt stehen und Grün heißt fahren. Abends im Hotel gibt es den ersten Geburtstag zu feiern: Anna Kreuzhuber feiert eigentlich nur an ihrem „echten“ Geburtstag, dem 29. Februar, aber die Gratulationen der Gruppe und die brennende Geburtstagstorte bereiten Freude.



# Dienstag, 1. März 2011

## Rabat

Die Hauptstadt Marokkos (600 000 Einwohner) ist eine **grüne Stadt**, ohne Industrie, ohne Hafen, lediglich kleine Fischerbote sehen wir auf der schmalen Flussmündung des Bou Regreg zum Atlantik. Rabat ist die wichtigste Königsstadt, ist Regierungssitz mit entsprechend zahlreichen Verwaltungsämtern, Botschaftsgebäuden und Bildungsinstitutionen. Die Einwohner sind hauptsächlich wohl situierte Beamte und Diplomaten, die weniger Verdienenden wohnen auf der anderen Flussseite in Salé.

Wir besuchen den 250 Jahre alten **Königspalast**, der – wie in allen marokkanischen Königsstädten – hinter langen, hohen Mauern geschützt liegt. Hier in Rabat ist er durch große Tore zugänglich, selbst eine beruhigte Verkehrsader geht mitten durch das Königsviertel. Seit 1999 regiert König Mohamed VI, 47 Jahre alt, verheiratet, 2 Kinder. Er hat nur eine Frau. Sie stammt aus Fes, ist Informatikerin.

Marokko ist eine konstitutionelle Monarchie, mit König und Parlament. Alle 5 Jahre sind Wahlen, aktives Wahlrecht haben die Bürger ab 18 Jahren, passives Wahlrecht ab 21 Jahren. Der König darf nicht allein entscheiden, das Parlament ist die Entscheidungsmacht. König Mohamed VI ist ausgebildeter Jurist, hat in Frankreich studiert und promoviert. In seiner kurzen Amtszeit hat er bereits viel für Frauenrechte getan. Ein Drittel der Parlamentsabgeordneten und ein Drittel der Minister sind laut Reduan Frauen. Selbst im fünfköpfigen Weisenrat sind zwei weibliche Weisen.

Der junge König ist sehr reformwillig, sagt Reduan, bemüht sich um Volksnähe. Er verbleibt höchstens 6 Wochen hintereinander in einer seiner Königsstädte, zieht immer wieder ins Land hinein.

Das Palastviertel sollte Parkviertel heißen, denn die **marokkanische Gartentradition** ist hier in Hochform zu sehen, die verschiedenen Gartenräume sind umsäumt von leuchtend grünen Hecken von *Ficus benjamina*, Strelitziensträucher, verwechselnd ähnlich den Bananenstauden, blühen hier weiß, gerade treiben mit den ersten grünen Triebspitzen große Bäume, vielleicht afrikanische Tulpenbäume (*Spathodea campanulata*) oder Korallenbäume (*Erythrina corallodendron*), aus deren roten Samen prächtiger Schmuck hergestellt wird. Gartenarbeiter bereiten die Blumenbeete und pflanzen Frühjahrs- und Sommerblüher wie Stiefmütterchen, Pelargonien, Eisbegonien und viele Pflanzen, die bei uns im Haus überwintert werden müssen, den himmelblau blühenden *Plumbago* (Bleiwurz) beispielsweise. Der Königspalast ist die Hauptresidenz von König Mohammed VI. Der Palast mit den Räumlichkeiten des Königs ist nicht zu besichtigen, aber neben dem Palast mit grün glänzenden Dachziegeln, faszinierendem Tor und beeindruckendem Eingangsbereich wachen – außer der Palastwache - riesige Araucarienbäume.

Auch außerhalb der Palastmauern beeindruckt Rabat mit grünen, verführerischen Gärten, im Botschaftsviertel haben Gartengestalter schon vor vielen Jahren prächtige „Botanik“ angepflanzt, Hecken von blühenden Bougainvillea prunken neben üppigen Bäumen, Bambus und Palmen.

Wir besuchen das **Mausoleum Mohammed V.**, die Grabstätte des Königs, der Marokko 1956 in die Unabhängigkeit von Frankreich führte - dem Großvater des jetzigen Königs. Neben ihm liegen in Sarkophagen seine zwei Söhne Hassan II., der Vater des jetzigen Königs, (gestorben 1999) und Prinz Moulay Abdullah. Unglaublich farbenfrohe Mosaik, feinste Holzarbeiten und Vergoldungen rufen unsere Bewunderung hervor. Auf dem riesigen Areal gegenüber des

Mausoleums steht der Hassanturm, das unvollendete Minarett einer Moschee aus dem 12. Jahrhundert. Mit der dazwischen liegenden offenen Moschee, deren Steinplatten aus dem ursprünglichen Fußboden der alten Moschee stammen und mit vorhandenen Säulen und Säulenresten ihre ursprüngliche Gliederung wiederhergestellt wurde, ist diese gesamte Anlage nach dem Tod Mohammed V. zum bedeutendsten nationalen Monument erklärt.

Eine völlig andere Atmosphäre spüren wir in der alten Burg, der **Kasbah des Oudaïa**, oberhalb der Flussmündung, mit ihren verwinkelten Gassen und weiß-blauen Hausanstrichen: weiß gegen die Hitze der Sonne, blau gegen Moskitos und Skorpione. Durch das mächtige Haupttor Bab el Kebir durchqueren wir die majestätische Festungsmauer mit 2,5 m dicken und gut und gerne 8 bis 10 Meter hohen Mauern. Die weiß-blau gestrichenen Häuser atmen eine entspannende Ruhe aus, durch ein Wirrwarr von engen Gässchen erreichen wir schließlich das für uns erste Marokkanische Café mit dem typischen Pfefferminztee Thé à la Menthe, köstlichem marokkanischem Gebäck und wundervollem Blick über die Flussmündung und Salé. Im Andalusischen Garten haben wir kurz Zeit, zahlreiche der bei uns nicht winterharten Gewächse zu bewundern, die in diesen Breiten ganzjährig draußen wachsen können: Zitrusfrüchte, Granatapfel, Feigen, selbst ein ausladender, grüner, aber blattloser Baum aus der Euphorbia-Familie, vielleicht eine riesige *Euphorbia onoclada*, so wie die Weidenblättrige „Mimose“ oder eine andere der zahlreichen Acacia-Arten, die uns während der Reise mit leuchtend-gelbem, Mimosen-gleichem Blütenkleid auffallen.

Überraschend: eine funkelneue Straßenbahn, im ähnlichen Design wie die neuen Wiener Straßenbahnen, fährt Proberunden. Die gewaltige Brücke, die noch in Bau ist zwischen Rabat und Salé, soll demnächst von ihr überquert werden, um die Schlafstadt Salé staufrei mit Rabat zu verbinden.

### **El Gharb oder Rharb – das Westgebiet**

Außerhalb von Rabat und Salé auf der Weiterfahrt sehen wir einen großen Carrefour mit Öffnungszeiten von 9 – 22 Uhr, eine Danone Milchfabrik, einen Mcdonald's, bekannte Bankennamen, davon oft die französische Societé Generale, viele uns bekannte Marken wie Zürich-Versicherungen, Shell, Autohäuser wie bei uns. Eine Schnellzugstrecke begleitet uns neben der Straße, viel Wohnungsbau, kleine Ortschaften mit Fleischhauern, die die frisch geschlachteten Tiere am Vordach zur Straße ausgehängt haben, kleine Gartencenter und Baumschulen sind zu sehen. Zwischendurch unüberwindbare Hecken von **Opuntien** zum Umzäunen der Hofschaften. Opuntien: Sie blühen in April-Mai, die Ernte der „Kaktusfeigen“ geht von Mitte August – Mitte September. Sie werden frisch verzehrt, wobei man die kleinen Kerne mitisst. Am Land kochen die Bewohner auch Marmelade aus den Opuntienfrüchten.

Wir fahren weiter durch den Rharb, die fruchtbarste Region Marokkos, eine landwirtschaftlich geprägte Landschaft, die durchbrochen wird von Mischwäldern, in denen **Trüffel** gefunden werden. Gebackene Tonkugeln zeigen den Passanten, dass sie hier zu kaufen sind. Zwischendurch begleiten uns immer wieder gepflanzte **Eukalyptuswälder**, die wirtschaftlich stark genutzt werden. Die Franzosen rodeten zu Beginn ihrer Kolonialzeit Anfang des 20. Jahrhunderts große Waldflächen, erkannten aber bald, dass wieder aufgeforstet werden muss, wollten sie nicht einen Nutz- und Brennholzmangel herbeiführen. Sie führten dazu den aus Australien stammenden Eukalyptus in verschiedenen Arten ein. Eukalyptus ist sehr wüchsig, in gewissem Maße trockenheitsverträglich, ertragreich also. So wurden in niederen Lagen bis ca. 1.000 m Seehöhe, die über eine gewisse Wasserversorgung verfügen (kein Wüstenklima) Eukalyptus und Pappeln angepflanzt. Nahe bei Kenitra fahren wir einige Kilometer durch eine Abholzungszone; laut Reduan werden diese Eukalyptusbäume hauptsächlich zur Herstellung von Holzkohle verwendet.

Auf dem Weg zwischen Salé und Kenitra verlassen wir die Hauptstraße nach rechts und fahren in ein Gartenbaugebiet etwas landeinwärts. Freilandanbau mit Tröpfchenbewässerung sehen wir während der Fahrt, die Pflanzsaison hat erst begonnen, die Gemüsepflanzen sind noch jung. Am Horizont rechts ein moderner, großer Hochglasbetrieb. Nein, nicht den suchen wir, sondern den Betrieb von Selma El Farhaivi.

### **Fruchtgemüse von Selma El Farhaivi**

Selma ist die Eigentümerin dieses Gartenbaubetriebes und führt ihn alleine, 10 MitarbeiterInnen, teilweise SaisonarbeiterInnen, stehen ihr zur Seite. Sie alle kommen aus Marokko.

Der Betrieb von Selma ist 1 ha groß, die Folienhäuser sind bemerkenswert. Es sind keine Folientunnel, sondern 3 bis 4 m hohe, durchgehende Häuser mit großem Luftraum. Das Gewächshaus aus Balken und Spanndrähten zur Stabilisierung ist 12 Jahre alt, sagt Selma, die Folie müsste eigentlich alle 3 Jahre erneuert werden, die Seitenwände sind aus stabilerem, luftdurchlässigem Vlies. Gelüftet wird, indem man, wie bei Folientunneln, die Bedeckung der Seitenwände hochschiebt.

Zur Bewässerung ist ganzjährig ausreichend Grundwasser aus einem 16 Meter tiefen Brunnen zur Verfügung. Selma setzt stolz den alten Renault-Motor der Pumpe für uns in Gang. Sie kultiviert Fruchtgemüse; dreimal pro Jahr pflanzt sie Gurken, die kleinen, warzenlosen Salatgurken; Tomaten, Paprika, Aubergine und Zucchini kultiviert sie auch. Heuer startete sie mit einem Versuch: Eine Mischkultur von Gurken und Bohnen in den mit schwarzer Folie abgedeckten Pflanzreihen. Die Folien sind in Doppelreihen in Abständen von 15 – 20 cm gelocht, darin sind abwechselnd Gurken gepflanzt oder Bohnen ausgesät. Sie will die positiven Effekte der Bohnen für die Gurken nutzen. Vielleicht ist eine solche Kombination auch für andere Fruchtgemüsearten nutzbar. Sie bedauert, dass wir so früh im Jahr gekommen sind, bei ihnen beginnt die Saison erst Anfang März. Fotos aus dem vorigen Jahr zeigt sie in einem beeindruckend gesunden, wüchsigen Gurkenbestand. Die Jungpflanzen zieht sie selbst heran, wir sehen eine eindrucksvolle Zucchiniassaat in Trays.

Selma hat Agrarwissenschaften in Agadir studiert, ist Diplom-Agrar-Ingenieurin und pachtet diese Fläche für ca. 1.000 € pro Jahr. Hier in dieser Gegend klettern die Grundpreise wegen der Nähe zu Rabat und Salé enorm, die Löhne dementsprechend. Die meisten ihrer KollegInnen sind in der Gegend von Agadir geblieben, dort ist das Klima milder und die Bodenpreise günstiger. Hier zwischen Salé und Kenitra ist ein Kaufpreis von 35 €/m<sup>2</sup>, also 350.000 € pro Hektar schon normal, aber nicht leistbar. In Agadir könne man über Kaufen noch nachdenken, sagt sie.

Die Löhne ihrer MitarbeiterInnen variieren von 8-15 Dirham/Stunde (ohne Steuern).

Diejenigen, die schneller sind und mehr können, erhalten auch durchaus 30 Dirham/Stunde.

Für die Gurken erhält sie durchschnittlich 7 €/Kiste von 25 kg. Sie vermarktet auf „Märkten“. Es gibt keine Richtlinien und Kontrollen für die Anwendungen von Pflanzenschutzmittel oder Düngern, antwortet sie erstaunt auf unsere Frage. Nein, sie entscheide das alles selbst, von der Saatgutsorte bis zur Ernte.

Wir bekommen gastfreundlich Pfefferminztee serviert, werden gebeten, uns doch gemütlich auf den Bänken und Polstern niederzulassen, aber leider, die Fahrt geht weiter.

### **Korkeichenwald Mamora**

Kenitra (500.000 Einwohner) wurde 1913 von den Franzosen gegründet, ist Umschlagplatz für die landwirtschaftlichen Produkte der fruchtbaren Rharb-Ebene, so wie für Holz und Kork

aus dem nahe gelegenen Mamora-Wald. Nachdem wir Kenitra - mit den ersten Storchennestern - verlassen haben, kommen wir bald in eine reizvolle Gegend mit offenen Wäldern, in denen die Bäume auf großem Abstand stehen: Korkeichen im Mamora-Wald. Ein großer Anteil des Waldbestandes machte früher die Korkeiche aus, heute sind noch ca. 10% der Wälder Korkeichenwälder. Der Mamora-Wald ist heute teilweise Mischwald, zu Beginn des 20. Jahrhunderts war er noch der größte zusammenhängende Korkeichenwald Marokkos mit einer Länge von 60 km und einer Breite bis zu 40 km. Marokko ist einer der größten Korkproduzenten der Erde. Der Wald hier ist in Staatsbesitz, das Bewusstsein der Schutzwürdigkeit nimmt zu, wir sehen manche Aufforstungen. Alle 7 Jahre höchstens kann die Korkrinde geschält werden, allerdings müssen die Bäume schon ein stattliches Alter erreicht haben, bevor die erste Ernte möglich ist. Der lichte Waldboden hier ist teilweise zauberhaft bewachsen, zarte Gräser, bodennahe, zwergwüchsige Palmsorten, hier und da weißblühende Wasserstellen.

### **Getreideregion Saïss**

Nach ca. 30 km verlassen wir den Wald und kommen ins ausgedehnte Getreidegebiet Saïss. Großflächige grüne Getreidefelder fallen auf. Sie werden meist durch Kooperativen besessen bzw. bearbeitet. Getreide kann in Marokko einmal im Jahr angebaut und geerntet werden. Die großen Flächen hier werden maschinell bearbeitet, ab Mai mit großen Mähreschern geerntet, erklärt Reduan. Danach wird oft Mais oder Baumwolle angebaut.

Die Landschaft wird sanft hügelig, etwas feuchter, recht große Kuh- und Schafherden sind zu sehen, kleinere Strukturen mit Weingärten, noch kahlen Obstgärten, Pferdekoppeln mit leuchtend gelben „Wiesen“. Orange Wegränder und Wiesen fallen auf: wilde Ringelblumen! Dann große Flächen mit Schläuchen für Tropfbewässerung, Folienstreifen mit noch junger Abspflanzung. Vom Bus aus nicht erkennbar, was in dieser Gegend angebaut wird. Traktoren sind mit Bodenbearbeitung beschäftigt.

Bald durchqueren wir auf dem Weg nach Meknes Ausläufer des Mittleren Atlas, frisch-grüne Getreidefelder werden abgewechselt mit gepflegten Olivenhainen erst nur an den Hängen, später auch in der Ebene.

### **Meknes**

Meknes, „Stadt der Mauern“ nennt Reduan sie, liegt zwischen dem Rif- und dem Mittleren Atlasgebirge. Nachttemperaturen im Dezember können 0°C sein, die Tagtemperaturen im Juli/August klettern unter Umständen auf über 45°C: Anstrengendes Klima, auch für die daran gewöhnten Meknassis. Meknes ist eine der vier Sultanstädte, schon im 10. oder 11. Jahrhundert wurde von den Almohaden ein Wasserversorgungsnetz für die Stadt eingerichtet, aber erst unter Moulay Ismaïl (1672 – 1727), ein grausamer Herrscher, der seine Macht mit einer starken Fremdenlegion großteils aus schwarzen Sklaven sicherstellte und schnell über das ganze Land ausbreitete, erlebte Meknes seine Blütezeit. Laut Reduan ist Meknes ein Zentrum des Sklavenhandels gewesen; eine Zahl von 22 Millionen Schwarzafrikanern wird genannt. Pferde gehören auch zur Geschichte von Meknes: Moulay Ismaïl habe 12.000 Pferde besessen, die auch als Ersatz für Steuergeld eingetrieben wurden.

Meknes liegt in einem landwirtschaftlich sehr ertragreichen Gebiet und ist somit ein wichtiger Umschlagplatz für Agrargüter. Wir sehen neben einem architektonisch ansprechenden Wasserbassin, das unterirdisch gespeist wird, ein landwirtschaftliches Messegelände, in Ruhe vor der nächsten Messe. Die Region ist bekannt für Oliven und Weine, die durchaus die Qualität französischer Weine erreichen, für Speiseöle und Konservenindustrie. Meknes

beherbergt mehrere höhere Schulen, auch eine Gartenbauschule mit riesigem Gelände zeigt der Stadtplan.

Im heutigen Hotel (Menzeh Dalia, etwas außerhalb von Meknes), gibt es wieder eine brennende Geburtstagstorte: Johann Greimel erhält unsere Glückwünsche.

## **Mittwoch, 2. März 2011**

### **Oliven**

Heute beginnen wir den Reisetag mit einem Abstecher durch eine Landschaft voll mit makellosen Olivenhainen, die teilweise in unkrautfreier, sehr schwarzer Erde stehen, teilweise einen interessanten Unterbewuchs haben, Kichererbsen beispielsweise. Fruchtbare Felder mit Getreide oder hier und da Dicken Bohnen (Pferdebohnen) begrünen die hügelige Landschaft.

Olivenbäume wurden bereits von den Römern in Marokko eingeführt. Heute sind Oliven aus der marokkanischen Küche nicht mehr wegzudenken. Neben grünen und schwarzen Oliven gibt es auch gelbe und rote, wie wir gestern Abend im Souk von Meknes sorgfältig aufgestapelt sahen. Das Alter der Olivenbäume ist sprichwörtlich: selbst älteste Bäume treiben nach einem radikalen Rückschnitt wieder aus. Im Jugendalter bringen sie ab 3 Jahre, meist ab 5 Jahre die erste Ernte. Die Olivenernte findet von Oktober bis Dezember statt, für hohe Qualität händisch, teilweise mit Folie unter den Bäumen, von der die Früchte aufgesammelt werden. Olivenöl ist ein wichtiges Exportprodukt, vor allem nach Spanien und Italien, wo die gute Qualität des marokkanischen Öls sehr geschätzt wird. Die rege Exportnachfrage hat den Preis des Olivenöls für die Marokkaner empfindlich nach oben getrieben: Früher kostete ein Liter Olivenöl ca. 10 Dirham, heute bis zu 35 Dirham/Liter.

### **Moulay-Idriss**

Unser Abstecher führt uns auf einen Aussichtspunkt gegenüber Moulay-Idriss, dem wichtigsten Wahlfahrtsziel in Marokko. Moulay Idriss I. ist wohl der am meisten verehrte heilige Mann in Marokko, ein direkter Nachkomme des Propheten Mohammed. Er kam aus dem arabischen Omajadenreich von Bagdad, das den Islam in nur wenigen Jahren kriegsmännisch vom Atlantik bis zum Indischen Ozean verbreitete. Ihm gelang die Unterwerfung der verschiedenen Berberstaaten in Marokko, die durchgehende Islamisierung des Landes und die Gründung des ersten unabhängigen Reiches. Im Ort Moulay-Idriss befindet sich die Grabstätte dieses heiligen Mannes.

### **Weinbau**

Einige Kilometer außerhalb von Meknes besuchen wir ein gigantisches Weingut, Chateau Roslane, in Boufekran. Der Eigentümer Zenibar ist ein Marokkaner, der auf 4.000 ha (!) exquisite Weine meist für den Export macht. Neben diesen 4.000 ha Wein gehören zum Gut noch viele Hektare Mandeln – wir sahen sie bei der Herfahrt blühen – Oliven, Obst, Gemüse. Vor 60 Jahren gründete er hier den ersten Weinbau, die Franzosen herrschten noch im Land.

Wir sehen draußen einen Weingarten bis an den Horizont, ausgestattet mit Bewässerungsschläuchen, im Gebäude eine Traubenwaschanlage (!), eine Sortieranlage, einen Farbsortierer, gerade in Arbeit ist eine Rotweinflterung. Alle Prozesse werden computergesteuert, die Maschinen arbeiten automatisch. Marokko produziert ca. 55 Millionen Flaschen Wein pro Jahr, wird uns gesagt, alleine von diesem Winzer werden 33 Millionen Flaschen pro Jahr produziert. Dieses alte Chateau wurde 1948 errichtet, die alten Weintanks mit 500 – 600 Hektoliter sind noch in Funktion, beinhalten Wein für ca. 9 Millionen Flaschen. Es gibt noch 4 weitere Standorte.

Im Keller - 6 m tief unter der Erde – lagern in etwa 3.000 Holzfässer für die Qualitätsstufe „Excellence“ Rot- und auch Weißweine, die 1,5 Jahre im Fass, oft noch 1,5 Jahre in der Flasche lagern müssen. Auch Rosé und Sekt werden hier produziert. Sekt von dieser Lage ist jedoch eine große Herausforderung, denn die hier geeigneten Sorten haben für Sekt einen zu

niedrigen Säuregehalt. Es gelingt ihnen aber, wie wir verkosten können. Die vielen Urkunden für „Les Celliers de Meknes“ beweisen wohl, dass das Winzerhandwerk hier beherrscht wird. Begeistert sind wir alle von dem wunderschönen Garten mit wohlgestalteter Wasserpartie, alten, sehr gepflegten Olivenbäumen und majestätischen Palmen.

Zum Mittagessen im Palais Terrab lernen wir eine marokkanische Tajine kennen.

### Marokkanische Gerichte

Als hauptsächlich islamisches Land wird in Marokko kein Schweinefleisch verwendet. Fleischgerichte macht man mit Lamm, Rind oder Geflügel. Fisch und Meeresfrüchte werden vor allem an der Küste häufig zubereitet. Zu den häufig verwendeten Gemüsen zählen Oliven, Hummus (Kichererbsen) und Linsen, Dicke Bohnen, Paradeiser, Melanzani, Gurken, auch Kraut, Karotten, Speisekürbisse, Rübchen und vieles mehr. Auch Kartoffeln spielen eine Rolle.

**Cous Cous**, ein Hauptgericht aus gedämpftem Hartweizengrieß mit verschiedensten Einlagen von Gemüse und/oder Fleisch. Cous Cous kann von mild bis sehr anregend gewürzt sein. Meist wird Cous Cous in der Mitte einer Schüssel angerichtet, rundherum die mehr oder weniger gewürzten Beilagen und Soßen, in die man dann den Cous Cous eintunkt – mit den Fingern. In Marokko wird gewöhnlich mit den Fingern gegessen, Besteck und Porzellan sind in den Haushalten nicht verbreitet.

**Tajine**, ein weiteres Nationalgericht, das in dem gleichnamigen spitzen, kegeligen Gefäß mit Deckel geschmort wird und in hunderten Variationen je nach Köchin, Gemüseangebot oder Anlass, mit unterschiedlichsten Gemüsen, mit Oliven, Rosinen oder Datteln gekocht wird. Der Tajine muss auf jeden Fall ein schönes Gelb vorweisen. Dafür wird wohl nicht immer Safran gewählt werden, sondern in den alltäglichen Mahlzeiten wird eine kostengünstigere Lösung mit Kurkuma oder ähnlichem genutzt.

Ganz hervorragend, aber für viele unserer Gruppe gewöhnungsbedürftig, ist die anspruchsvolle **Pastilla**, die nur zu ganz bestimmten Anlässen auf den Tisch kommt. Diese runde „Pastete“ besteht aus mindestens 40 hauchdünnen, übereinanderliegenden Blätterteigschichten, gefüllt mit Geflügelfleisch, einer Mischung aus gezuckerten Mandeln und Nüssen und einer ausgeklügelten Gewürzmischung. Knusprig wird diese Delikatesse heiß serviert, vorher bekommt sie zum Schluss noch einen Überzug aus Puderzucker.

### Weiterfahrt nach Fès.

Wir bekommen die ersten Eindrücke dieser uralten, historischen Stadt, die in drei Stadtteile unterteilt ist. Fès el Jdid ist der Stadtteil mit dem Königspalast, zu dem eine Komposition von sieben vergoldeten Toren Zugang bieten würde, wäre es gestattet. Diesen 88 ha großen Königspalast, den größten von Marokko, kann man nur von außen betrachten, die Verzierungen und prunkvollen Vergoldungen der Tore sind aber außergewöhnlich, die hohen Mauern verbergen das Königsviertel. Gleich gegenüber sehen wir das alte Judenviertel, die Mellah, in dem uns holzgeschnitzte Balkone, die andere Bauweise und die reich verzierten goldenen Hochzeitsgürtel in den Auslagen auffallen.

**Blaue Keramik** ist ein typisches Handwerk für Fès, in dem die Handwerker der Stadt hohe Meisterschaft errungen und die Keramik zu vielfarbigen, farbenfrohen Mosaiken weiterentwickelt haben. Wir schauen den Keramikern beim Schneiden winziger Mosaiksteinchen, beim Bemalen von Tellern und Schüsseln zu. Springbrunnen,

Wandvertäfelungen, Fußböden, wir wissen nun die Arbeitsintensität dieser farbenprächtigen Mosaik mehr zu schätzen, fragen uns aber, ob die Arbeitsbedingungen nicht veränderbar wären.

Im edlen Hotel Zalagh Parc Palace an der Route de Meknes verbleiben wir 2 Nächte und können drinnen wie draußen die feinen Mosaik bewundern.

## Donnerstag, 3. März 2011

### Fès - „Ballack“

Fès (1–1,5 Mio. Einwohner) ist die älteste und bedeutendste Sultanstadt Marokkos, war bis 1912 Hauptstadt. Der älteste Teil von Fès, die Medina, die Altstadt Fès el bali, wurde zum UNESCO Weltkulturerbe ausgezeichnet. Wir betreten dieses Wirrwarr von Gassen durch das mächtige blauverzierte Tor Bab Boujeloud, das an der Innenseite identisch, aber mit grüner Keramik verziert ist. Die Gassen sind oft nur armbreit, lediglich Esel und Mulis sind als Transportmittel möglich, „Ballack“ ist hier ein vielgehörter Achtungsruf. In dieser mit einer gigantischen Mauer und 12 Toren umgebenen Altstadt befinden sich nicht nur die interessantesten Souks der Stadt, sondern auch wichtige Sehenswürdigkeiten wie Moscheen und Medersas (wir besichtigen eine dieser sehr alten Schulen). Um den Weg zu finden und die Gruppe nicht zu verlieren, hat Reduan Hilfe von stadtbekanntem Führern notwendig. Sie führen uns zu einer Weberei, in der unter anderem Agavenseide verwoben wird, zu einer Ziseliererei mit kunsthandwerklicher Metallbearbeitung und zu einer Gerberei, in der auf antike Art Leder aus Tierhäuten hergestellt, gegerbt und gefärbt wird. Pfefferminz-Zweige helfen gegen den Geruch. Im Sommer muss das gesamte Viertel von einem beherrschenden Gestank erfüllt sein.

Im **Souk**, dem Obst- und Gemüsemarkt, in dem meist die Bauern der Umgebung ihre Ware verkaufen, fallen uns die großen Bündel und Berge mit Pfefferminze und frischem Koriander auf, Rübchen in kugelig rund oder länglich schlank werden angeboten. Große, silbrig gefleckte Blätter, vermutlich die Cardypflanze (*Cynara cardunculus*), liegen viel zum Kauf bereit; an einem Stand bereitet eine alte Frau die Stängel kochfertig her, indem sie die Blätter entfernt und die Fäden von den Stängeln abzieht; die enthäuteten Stängel werden in mundgerechten Stücken im Folienbeutel zum Kauf angeboten.

Rote Rüben werden angeboten, verschiedenste Zwiebeln von jungen Bundzwiebeln, länglichen gelben bis runden roten Zwiebeln sehen wir, meist helle Zucchini, Artischocken, Dicke Bohnen und Erbsen noch zum Auslösen, Quitten, natürlich Orangen und anderes.

Die Ville Nouvelle, die ganz neue Stadt von Fès, die zu Beginn des 20. Jahrhunderts unter den Franzosen begonnen wurde, fällt auf mit breiter, heller Baumallee, der Avenue Hassan II., das ganze Gegenteil zur Altstadt, großzügigen Grünanlagen, Springbrunnen und moderner Stadtmöblierung. Hier findet man die Wirtschaftszentralen, die Banken, Verwaltung, Hauptbahnhof und viel neuen Wohnungsbau. Der Großteil der Bewohner von Fès wohnt in der Neustadt.

## Freitag, 4. März 2011

Entlang des Mittleren Atlas geht es heute, von Fès nach Marrakech. Eine sehr abwechslungsreiche Fahrt über mehr als 500 km auf der N8 steht uns bevor. Gleich die ersten Felder noch in der Stadt sind schon mit Gemüse bestellt, Kardonen sehen wir und zartes Karottenlaub. Ca. 15 km außerhalb der Stadt ein Golfplatz, ganz in der Nähe der neuen, fast fertigen Autobahn. Langsam steigt die Straße – auch diese wie gewohnt in gutem Zustand – die Hänge des Mittleren Atlas hinauf. Gegen 9 Uhr sind wir in Ain Chiva, 800 m.ü.M., 7°C ist es. In dieser Region üben die Berber schon seit Gedenken Obstbau aus. Moderne Anlagen mit Mandel, Pfirsich, Pflaumen, Kirschen, Apfel liegen dicht gedrängt in der Landschaft, moderne Hallen begegnen uns unterwegs.

### Obstanbau der Firma Marbouha

Saïd gibt sich größte Mühe, den Bus bis vor das Tor, nein durch das Tor des endlich gefundenen Obstgartens der Domaine Imouzzer zu manövrieren. Intensiv lila blühende **Pfirsichbäume** begrüßen uns, ein kühler Bach plätschert drauflos, Wassermangel gibt es hier in diesen Höhen nicht. Nein, die Adresse stimmt nicht, Bus umkehren auf schmalen Gelände, Saïd bewältigt den Rückweg über den schlanken Pfad, schließlich begrüßt uns Harti Najib, der Verwalter an etwas höher gelegener Adresse. Hier erscheint es noch kahl, erst gutes Hinschauen zeigt ein wenig Farbe der noch nicht öffnen wollenden Knospen bei diesem kühlen Wind. Eine deutlich andere Klimazone als unten in Fès haben wir hier erreicht.

Die Firma Marbouha produziert Obst auf 65 ha. Pfirsiche, Nektarinen, Äpfel.

Die Apfelsorten: Golden Delicious und Gala.

Am Beginn des Weges liegen große Vorräte junger Obstbäumchen im Einschlag, warten auf die Pflanzung. Der Rundgang durch die Anlage zeigt uns teilweise andere Schnittmethoden als bei uns gebräuchlich, vor allem die Äpfel fallen durch einen charakteristischen Schnitt mit umgebogenen Zweigen auf.

Harti Najib erläutert, dass Obstanbau hier mit anderen Problemen zu kämpfen hat als in Europa. Die Kräuselkrankheit des Pfirsichs (*Taphrina deformans*) kommt hier nicht vor, aber Insekten sind während der Reifung ein großes Problem, sie saugen die reifenden Früchte soweit an, dass sie unverkäuflich werden. Alle 2 Wochen muss darum mit Pflanzenschutzmitteln behandelt werden. Nur makellose Qualität kann verkauft werden, die Früchte gehen fast ausschließlich in den Export. Großhändler kommen schon vor der Ernte, reservieren sich ihre Anteile, die Preise sind dann meist noch unbestimmt.

### Schnee in Marokko

Etwas höher hinauf geht es, die Häuser in dieser Gegend haben Spitzdächer: Es schneit in dieser Gegend von Dezember bis Beginn Februar, meist sind es nur 10 cm Schneedecke, aber der Häuserbau hat sich traditionell darauf eingestellt und meidet die Flachdächer. Ein freundlicher Ort, Immouzzèr el-Kandar, ist ein beliebtes Ausflugsziel für die Fasis (Bewohner von Fès): Im Winter sehenswerter Schnee, im Rest des Jahres locken angenehm kühle Temperaturen, wenn es in Fès über 40 °C hat.

Ja, draußen liegt an schattigen Stellen Schnee. Neben den Obstanlagen erscheinen mehr und mehr Steineichenwälder. Wieder machen die Bauern der Gegend auf geistreiche Art an der Straße auf ihre Produkte aufmerksam: Der besonders wertvolle Honig der **Steineichenwälder** wird hier angeboten. Ein Kilo kostet gut und gerne 20 bis 40 € ist auch bei uns wohlbekannt, da er eine intensive Heilwirkung hat und unter anderem in Hautcremes und Kosmetik verwendet wird.

Von mediterranen Gebieten bis in hohe Vegetationszonen bildeten in Marokko Steineichen dichte Wälder. Die Bestände sind allerdings stark gefährdet. (Brand)Rodungen, Nutzung als Bau- und Brennmaterial, Beweidung durch Schaf- und Ziegenherden setzten den Wäldern sehr zu. Wiederaufforstungen wurden viele Jahre nur mit Kiefer und Eukalyptus durchgeführt. Nach und nach forstet man wieder heimische Gehölze wie Steineichen und Zedern auf.

Der Mittlere Atlas erreicht Höhen über 3000 m, die hohen Lagen haben viele Monate im Jahr Schnee, Skifahren ist – wir können es kaum glauben – an manchen Orten bis ins Frühjahr möglich. Ganz mondän und beliebt bei reichen Marokkanern und Europäern ist **Ifrane**, die Ville Suisse – das Schweizerdorf sozusagen – mit sehr spitzen Dächern, und einem Hausstil, der einen in die Schweiz versetzt fühlt. Hier auf nahezu 1.700 m ü.M. liegt bis zu 6 Wochen im Jahr Schnee, Nachttemperaturen von -10°C kommen vor. Wohlhabender Wintertourismus prägt das Stadtbild, moderne Geräte zur Schneeräumung sind unterwegs. Wir stapfen tatsächlich durch frisch gefallenen Schnee, selbst Störche trotzen der weißen Pracht. Woher sie momentan wohl ihre Nahrung beziehen? Frösche werden bei diesen Temperaturen kaum aktiv sein können.

Ifrane ist nicht nur Wintersportort, sondern hat ein Sanatorium und vor allem eine Privatuniversität, in der das Studium 11.000 €/Jahr kostet, meint Reduan. Wirtschaftsstudien werden hier angeboten, meist in englisch, die Uni ist immer ausgebucht, es gibt eine Warteliste. Nur ein Drittel der Studenten sind Marokkaner, viele andere kommen aus Europa.

## **Berberstädte**

Wunderschöne Fernsichten haben wir nun unterwegs, weiß vom Schnee bis in tiefere Lagen. Die Schneedecke ist nicht dick mehr, doch auch die Obstanlagen in der Gegend von Ifrane nach Azrou liegen noch im Schnee. Links von der Straße auf den Hängen und Bergen eine Sehenswürdigkeit: Wälder aus der bedrohten **Atlaszeder**, in der auch Berberaffen vorkommen. Azrou, ein freundliches Berberstädtchen, ist ein wichtiges landwirtschaftliches Zentrum, wohlhabend sieht es aus, ein gepflegtes Gerichtsgebäude (Tribunal première Instance), ein Gymnasium, andere Bildungseinrichtungen liegen an der Straße. Auch hier sind die Dächer recht spitz, Schneelagen von 10 bis 20 cm kommen regelmäßig vor. Die Bewohner hier und im gesamten Atlas sind größtenteils **Berber**, hauptsächlich aus drei Berberstämmen, mit verschiedenen Sprachen, die einander nicht verstehen. Leider ist berberisch keine Amtssprache, in der Schule wird es nicht unterrichtet. Das gesprochene Berberisch ist noch in Verbreitung, aber nur wenige Prozent können berberisch schreiben. Die traditionelle Berberkleidung unterscheidet sich deutlich von der arabischen Tracht.

Nach und nach sinken die Höhenlagen, die Vegetation zeigt mehr Wärme, stellenweise auch Trockenheit an. Interessante Lesesteinmauern aus porösem Vulkangestein grenzen die Felder ab, dann wieder saftig grüne Hänge mit Wintergetreide, schroffe Felsenkämme, dann plötzlich völlig glatte rundliche Hügel... die Landschaft ist sehr abwechslungsreich.

Mrirt, eine große Berberstadt mit wichtiger regionaler Bedeutung, in der einmal pro Monat ein großer Landwirtschaftsmarkt abgehalten wird, wächst an allen Stadträndern. Nach Mrirt wird es trockener, rund 20 km vor Khénifra stehen Oleander im Gelände, Agaven, Olivenbäume, selbst Getreidefelder mit Ähren gibt es hier. Khenifra ist eine große Berberstadt mit 100.000 Einwohnern. Jährlich wird hier ein berühmtes Reiterfestival mit wilden arabischen Reiterspielen – Fantasias nennt man diese Reiterfestivals - abgehalten. Neben großartigen Reitern kommen berühmte Hochleistungssportler mit Goldmedaillen im 800 m und 1500 m Lauf hier her.

## Wasserversorgung in der Tadla-Ebene

In den letzten 30 Jahren wurden laut Reduan ca. 30 Stauseen gebaut, die Gebirge bieten sich dafür an. Vor allem die Westseite des Mittleren Atlas ist sehr niederschlagsreich, hier wurden einige Stauseen errichtet. Neben der Versorgung der Bevölkerung dienen die Stauseen natürlich auch zur Bewässerung der landwirtschaftlichen Flächen. In der Tadla-Ebene, die wir ab Kasba-Tadla bis hin nach Marrakech durchqueren, begleiten uns stellenweise mächtige Bewässerungsrinnen, gelegentlich große Flächen mit Tropfbewässerung. Vor allem in der Nähe der Städte befinden sich fruchtbarste, schwarze Böden, auf denen viel Gemüsebau betrieben wird. Karfiolernte ist flüchtig zu erkennen, Dicke Bohnen stehen hüfthoch, großflächige Neupflanzungen von Oliven- und Zitrusbäumen sind zu sehen.

Es wird viel in die Landwirtschaft investiert. Der „**Plan Vert Maroc**“, der **Grüne Plan für Marokko**, sieht bis 2020 eine Investition von 1 Milliarde Euro vor. König Mohammed VI. will das BIP bis 2020 verdoppeln, Landwirtschaft spielt darin eine wesentliche Rolle, arbeiten doch mehr als 10% der Bevölkerung noch im Land- und Gartenbau. Allein in einer großen Region um Meknes werden **700.000 ha** in Privatbesitz übergeben, Getreide soll hier durch Olivenhaine, Zitrusfrüchte, Stein- und Kernobst ersetzt werden, um höhere Erlöse aus der Fläche zu erwirtschaften. Damit wird die heutige Gemüse- und Obstbaufläche (inklusive Zitrus und Oliven) verdoppelt werden. 21.000 ha der Neuinvestitionen steht für ausländische Investoren zur Verfügung. Frankreich, Spanien, Italien werden laut Grünem Plan als Hauptinteressenten erwartet.

Die Tadla-Ebene präsentiert sich sehr fruchtbar. Aus der Umgebung der 300.000 Einwohnerstadt Beni-Mellal kämen die besten Orangen der Region, sagt Reduan. Zuckerrüben werden immer häufiger, dunkelgrün glänzt ihr Laub, eine Zuckerfabrik erscheint. Reduan berichtet von der Bedeutung des Zuckers. Die Saaditen-Dynastie aus Marrakech sei vor Jahrhunderten reich geworden mit Zucker, der damals sogar mit Marmor aufgewogen wurde. Zucker wird als Geschenk gemacht, Gästen setzt man sehr süßen Tee vor, sonst fühlten sie sich nicht willkommen.

Plötzlich, 150 km vor Marrakech, erkennt man, welche Bedeutung Wasser hat: **Rote Erde**, erst noch dünne Getreidebestände, dann wird es kahler: das Wasser zur Bewässerung fehlt. Bis vor 5 Jahren war diese Gegend eine rote Steinwüste. Das kann nun auf Grund eines neuen Stausees im Mittleren Atlas verändert werden. Bewässerungsprojekte sind begonnen, man sieht großflächig grüne Getreidefelder dank Bewässerung.

Mitten in dieser Roterde-Gegend liegt **El-Kelaa-es-Sraghna**, eine große Berberstadt, die in den letzten Jahren fast explosionsartig wächst. Der prächtige Boulevard ist erst ein paar Monate alt, seit 15 Jahren hat sie sich einen Namen als „Olivenstadt“ gemacht, vor 20 Jahren noch war sie ein kleines Berberdorf. Draußen auf roten Erdeböden sehen wir oft Kinder Fußball spielen. Bedeutende **Fußballer** – sagt Reduan - kommen aus dieser Stadt und Umgebung, spielen bei Ajax Amsterdam bzw. Inter Mailand. Auch Ibrahim Afellay, ein niederländischer Spieler, hat marokkanische Wurzeln. (In den 1970er-, 80er-Jahren gingen Hunderttausende Marokkaner als „Gastarbeiter“ in die Niederlande, wurden dort zur größten Zuwanderer-Gruppe.) Die Fußballmannschaft von Sraghna ist rasant im Aufwind: vor 4 Jahren noch in der 4. Liga, hat sie jedes Jahr den Sprung in die nächste Liga geschafft, heute spielt sie in der 1. Liga. Jedoch: Ihr Stadion hat einen Sandplatz, keinen Rasen und somit dürfen sie keine Spiele für die 1.Liga veranstalten. Vor wenigen Wochen nun ist ihr Stadion mit Rasen versehen!

Der Stadtrand von Marrakech empfängt uns in der Dämmerung. Im Hotel Tichka Marrakech bleiben wir zwei Nächte.

## Samstag, 5. März 2011

### Marrakech

Marrakech, vor fast 1.000 Jahren von einem Berberführer gegründet, verdankt sie ihre jahrhundertlange Blüte der Berberdynastie der Almoraviden. Unter ihnen wurde Marrakech zum bedeutendsten Handelszentrum im Süden Marokkos, am Fuß der Atlasgebirge. So entstanden viele Moscheen, Paläste, Schulen und Universitäten, Stadtmauern, Gärten und Bewässerungssysteme. Viele jüdische Berber fanden hier Zuflucht und lebten in Gemeinschaft mit anderen Berberstämmen. Die Stadt entwickelte ein offenes Geistesleben, viele bedeutende Gelehrte lebten hier. Heute ist Marrakech, die Berberstadt, ein berühmtes Tourismusziel, viele gutsituierte Europäer und Amerikaner haben hier ihr zweites Domizil, André Heller beispielsweise, Jacques Chirac, Julia Roberts, Madonna so wie Sinedine Sidan.

Marrakech, die **Rote Stadt**, in der die Häuser nur die Farbe der Roten Erde haben dürfen. Ausnahme: Das azurblaue Haus des Yves Saint-Laurent im Jardin Majorelle. Der botanische Garten mit haushohen Bambushainen, tropischen Bäumen, Palmen und vor allem einer zahllosen Vielfalt an Kakteen in Farben und Formen begeistert schon sehr.

Marrakech, wir fahren vorbei an der Koutoubia-Moschee mit weit sichtbarem Minarett, dem Wahrzeichen Marrakechs, wir durchstreifen das Judenviertel, die Mellah, und bestaunen das Verkehrsgewirr. Leben hinter Palastmauern dürfen wir beschnuppern: Der **Palais de la Bahia**, errichtet vor ca. 200 Jahren von einem Großwesir, ist im andalusisch-maurischen Stil gebaut. Von außen ist kaum wahr zu nehmen, dass dieser Palast 8 ha Fläche umfasst. Der Gebäudekomplex ist ineinander verschachtelt mit Prunkräumen, Höfen, Sälen, Gärten, begrünte Innenhöfe mit Brunnen strahlen Ruhe und Kühle aus.

Nur noch Ruinen und Mauerreste lassen erahnen, wie groß und mächtig der **Palais El Badi** einst gewesen sein muss. André Heller nutzte ihn als Kulisse für eine seiner Kulturevents. Storchennester können wir von der Aussichtsterrasse ganz aus der Nähe bestaunen.

In der Medina besuchen wir eine Berber-Apotheke, in der Heilkräuter, wohltuende Kosmetik und vor allem: **Arganöl** zu erwerben ist. Arganöl, das Öl aus den harten Früchten der *Argania spinosa* gilt als besonders heilkräftiges Öl, in Europa ist es ein sehr begehrtes, teures Produkt. Arganiabäume kommen nur in Marokko vor, im Südwesten Marokkos gibt es ganze Arganwälder, allerdings sind sie durch Wüstenbildung, Raubwirtschaft, Überweidung und Rodung stark gefährdet. Das Arganiengebiet ist von der UNESCO als „Schützenswerte Biosphäre“ aufgenommen. Die Bäume werden 4 – 6 m hoch, sind sehr knorrig und dornig. Ziegen klettern in Ermangelung anderer Nahrung bis in die Wipfel der Bäume, fressen nicht nur Blätter und Früchte, sondern auch die Rinde. Diese Überweidung lässt die Bäume auf Dauer absterben. Aus den mandelartigen Früchten wird in mühevoller Arbeit durch die Frauen der Region das wohlriechende Arganöl gewonnen. Es dauert auf diese traditionelle Weise bis zu 8 Stunden, um mit mehreren Frauen ein Liter Öl zu gewinnen, 30 - 50 kg Früchte sind hierfür notwendig.

Über **Gewürze** lernen wir unter anderem, dass Kreuzkümmel gut gegen Darmprobleme wirkt und dass Ras el Hanout, eine Mischung aus 27 oder mehr Gewürzen, den marokkanischen Speisen ihren typischen Charakter verleihen kann.

Abends erleben wir die Metamorphose des **Gauklerplatz** zu einer Open-Air-Attraktion von besonderem Glanz und ein fantastisch musikalisch (und tänzerisch) begleitetes Dinner mit erstklassiger Tajine im Ksar El Hamba, dem „Best Restaurant of Morocco 2010“.

## Sonntag, 6. März 2011

Als wir morgensfrüh Marrakech verlassen, kommen uns auf der Straße zahllose Eselskarren und Lieferwagen vollbepackt mit Obst und Gemüse auf dem Weg in die Stadt entgegen. Auch sonntags müssen die Märkte beliefert werden, Öffnungszeiten sind in Marokko nicht gebunden. Man wundert sich, woher diese fruchtbare Fracht kommt, ist doch die Landschaft an dieser Seite der Stadt karg und trocken: Stadterweiterungsgebiet, durchquert plötzlich von einem Wadi, einem Regenfluss, der maximal 6 Wochen im Jahr Wasser führt. So wie das Flussbett ausschaut, müssen das heftig schießende Wassermassen sein.

Einige Kilometer außerhalb von Marrakech entsteht La Ville de Tamansourt, die „neue Stadt für Marrakech“, die auf 350.000 Einwohner ausgelegt wird. Reduan erklärt, dass eigentlich schon alle Häuser verkauft sind, trotz eines Preises von 110.000 € für ein Haus oder 60.000 € für eine 3-Zimmer-Wohnung. Im Vergleich zum Häusermarkt in Marrakech sei das sehr günstig, für Wenigverdiener gäbe es spezielle Sozialförderungen. Reduan: „Ganz Marokko ist eine große Baustelle. Es wurde noch nie soviel gebaut. Es gibt dadurch heute fast keine Slums mehr, bis auf wenige in Casablanca.“ Unser Blick nach draußen bestätigt das: ausgedehnte Flächen mit ansprechenden neuen Wohnanlagen, außerhalb davon wird gerade noch der Rest eines armutigen Slums abgerissen.

Unsere Reise geht weiter in eine sanft hügelige, steinige Landschaft, in der immer mehr hellgrüne, dünnstehende Getreideäcker erscheinen. Reduan: Erst seit 2 Jahren werden diese Felder bestellt. Die Regierung fördere auch hier die Landwirtschaft, habe beispielsweise mit Entsteinungsmaschinen den Anstoß gegeben, Bewässerungsanlagen sind geplant bzw. im Bau, denn Regen ist hier nicht immer ausreichend, wie an den – übrigens meist unkrautfreien - Beständen zu sehen ist. Auf dem Weg nach Safi wird es aber immer grüner, die Böden fruchtbarer, Kühe grasen auf grünen Flächen, selbst frisch bearbeitete Äcker werden häufiger, es wird noch Regen erwartet. In Safi selbst sind die Straßen nass, es gibt Pfützen! Es hat also heute Nacht geregnet.

**Safi** ist eine Hafenstadt am Atlantik (über 400.000 Einwohner), mit Universität und Marineschule. Fischerei und Fischverarbeitung sind wichtige Wirtschaftszweige hier, Konservenindustrie, Weberei und - als alte Tradition der Stadt - die Töpferei spielen eine Rolle, am wesentlichsten aber heute ist der Umschlag von **Phosphaten**. Hier in Safi und auch weiter nördlich am Atlantik am Port de Jorf-Lasfar liegen zahlreiche Ozeanfrachter auf der Reede: Sie warten auf Phosphatfracht. Bei Jorf-Lasfar begleitet eine Güterzugstrecke die Straße bis zum Hafen- und Industriekomplex: Phosphatdünger werden hier produziert. Phosphat ist einer der wichtigsten Rohstoffe Marokkos, der marokkanische Phosphatbergbau macht etwa 75 % des weltweiten Förderanteils aus!

### Atlantikküste

3.500 km Küste hat Marokko, davon 2.800 km Atlantik-, 700 km Mittelmeerküste. Der Kanarenstrom, der aus dem Norden Richtung Süden die Atlantikküste entlang zieht, bringt das ganze Jahr über angenehme Kühle. Von Safi bis Casablanca fahren wir mehr als 200 km entlang dieser Atlantikküste, meist oberhalb steiler Klippen. Zwischen extrem felsigem Boden erscheinen immer öfter Getreide- und Gemüsegelder, zartes, junges Karottenlaub erst, dann landeinwärts von der Küstenstraße wird der Gemüsebau immer intensiver.

Aber jetzt: Ein Abstecher zu **Austern** und Fischen an der Lagune von El Oualidia. Die Austernkultur beginnt mit Austernbrut aus Frankreich, die an kleinen Netzen festsetzt. Diese Brut wird in stabilen Gitterkörben im Seewasser in der Lagune verankert, wächst dort 1,5 bis

3 Jahre zur Verkaufsgröße. Alle 3 Monate wird kontrolliert, schließlich erreichen die Austern die Größen 0 bis 000 (sehr groß). Wir bekommen zur Verkostung die Größe 00, die vielen ausgezeichnet mundet. Erstaunlich, wie viel Kraft das Aufbrechen der Austern benötigt. Und erstaunlich auch der andere Fischer, der die Seeigel mit der ungeschützten Hand zum Aufschneiden hantieren kann.

Weiter nördlich an der Küste Richtung Casablanca sehen wir Lagunen, in denen Salz gewonnen wird. Salz ist ein geschichtlich bedeutendes marokkanisches Handelsgut, das auf der historischen Transsahara-Route mit Karawanen nach Timbuktu gebracht und gegen Silber getauscht wurde.

### **Gemüse mit Seeluft**

Schon vor El Oualidia sehen wir an der linken Seite die ersten Gemüsefelder zwischen den Klippen und dem Meer auf einer relativ ebenen Terrasse, direkt am Strand. Folientunnel in immer größeren Einheiten erscheinen. Auf der rechten Seite gehen die Gemüsefelder hinein ins hügelige Land. Doukkala heißt diese Region. In schwarzer Mulchfolie sind Jungpflanzen gepflanzt, wir vermuten - aus dem fahrenden Bus heraus – Paprika und Tomaten. Zur Stützung der wachsenden Pflanzen werden Äste mit ihren Seitenzweigen in die Reihen gesteckt. Karottenernte ist zu sehen, auf Eseln wird die Ernte zu Sammelstellen entlang der Straße gebracht. Viel Mairübenfelder sehen wir, sie werden auch schon beerntet. Weiß- und Rotkraut ist zu sehen, Karfiol, Kartoffelfelder, Artischocken. Die Felder sind mit hohen Zäunen aus getrockneten Gras- oder Schilfhalmern gegen Wind geschützt. Straßenverkäufer bieten verschiedene Rübchenarten an, Mairübchen mit violetter Schulter oder lange weiße Rüben, ähnlich unserem Rettich, auch Kürbisse in verschiedenen Sorten sind zu kaufen.

Endlich ein Halt bei einem Gemüsebauer: Neu bespannte Folientunnel, wie überall hier in der Gegend, ziehen am Hang rechts der Straße hinauf. Wir dürfen eintreten, unangemeldet, werden erfreut begrüßt von **Kaderi Bouchayeb**, dem Eigentümer dieses Gemüsebaubetriebes.

Er besitzt insgesamt 5 ha. Hier an diesem Standort hat er 1 ha begehbarer Folientunnel, an anderen Standorten in der Nähe hat er weitere Folientunnel und Freiland.

**Tomaten** sind seine Hauptkultur, im Folienhaus am hohen Draht. Aussaat und Jungpflanzenanzucht macht er selbst, israelisches Saatgut wählt er. Pflanztermin war Mitte Dezember, Heizung benötigt er hier nicht. 20.000 Pflanzen pro Hektar Folientunnel ist die Pflanzdichte. Auch in den Folientunneln pflanzt er in schwarzer Mulchfolie. Der Bestand ist jetzt in etwa auf Augenhöhe, große Gelbtafeln hängen zwischen den Reihen. Der Boden der Folientunnel ist äußerst sauber, keine Laubreste oder Unkräuter sind zu sehen. Die Pflanzen stehen gut ernährt, 3 Köpfe pro Pflanze hält er an, die unteren Blätter sind für mehr Lichteinfall ausgelichtet, an den Rispen hängen 6 Früchte, sie müssen noch einige Wochen reifen bis zur ersten Ernte. In der Umgebung von Agadir gibt es zu dieser Zeit schon reife Tomaten, erklärt er, hier in dieser Gegend beginnt die Tomatenernte später.

Wasser ist keine Mangelware, sagt Kaderi. Das größte Problem in der Kultur ist Tuta absoluta, die sich ständig weiter ausbreitet. Aufpassen müssen sie auch vor dem Tomatenbronzefleckenvirus (tomato spottet vilt virus).

Geerntet wird alle 3 Tage. Bei gutem Wetter kann er hier mehr als 1 Tonne/Woche ernten, 200 t/ha erntet er im Durchschnitt. Als Erzeugerpreis nennt er 4 Dirham/kg (0,40 €).

„Man kann die Ernte zu Sammelstellen bringen, wenn man das will, oder selbst den Absatz organisieren“, erklärt Kaderi.

Als weitere Kulturen nennt er zur Abwechslung in den Folientunneln Gurken, Paprika, Auberginen und Zucchini, Freilandkulturen hat er auch, unter anderem Kraut.

Mitarbeiter: 5-6 arbeiten ganzjährig bei ihm, Saisonarbeiter hat er je nach Bedarf. 10-15 € pro Tag erhalten seine festen Mitarbeiter, 8-9 Stunden ist die Tagesarbeitszeit.

Auch er zeigt wieder Erstaunen, als wir ihn nach Regelungen für Pflanzenschutz und Pflanzenschutzmitteln fragen, Nein, von GLOBAL GAP hat er noch nicht gehört, über Pflanzenschutz entscheidet er selbst.

## **El Jadida**

Ungefähr 100 km südlich von Casablanca liegt El-Jadida, eine aufstrebende Hafenstadt, mit einem langen feinen Sandstrand. Im Altertum bestand diese Siedlung schon als Hafen und Fischerdorf, um 1500 herum errichteten die damals sehr mächtigen Portugiesen eine erste Festung, bauten schließlich eine mit Mauern befestigte Stadt, die sie Mazagan nannten. Von Mazagan aus stachen die weltumsegelnden portugiesischen Frachtschiffe in See, Mazagan wurde zu einem wichtiger Stützpunkt, von dem aus die Atlantiküberquerung nach Südamerika begann oder die Versorgung der Schiffe für Indienfahrten statt fand. Die portugiesische Kolonialzeit endete 1769, die Stadt zerfiel. Während der französischen Kolonialzeit wurde die vergessene Stadt wiederbelebt, entwickelte sich zu einer wohlhabenden Hafenstadt. Heute ist El-Jadida als Zentrum des fruchtbaren Gebietes Doukkala ein blühendes landwirtschaftliches Handelszentrum mit hochwertiger Lebensmittelverarbeitung, mit aufstrebendem Tourismus und auffallend vielen modernen Straßenschwellen zur Verkehrsberuhigung. Wir besuchen die bei Umbauarbeiten erst im 20. Jahrhundert wiederentdeckte portugiesische Zisterne, 1541 von den Portugiesen erbaut.

## **Casablanca**

Gerade noch vor der Abenddämmerung erreichen wir Casablanca, eine sehr westlich erscheinende Stadt mit modernen Bürogebäuden, Glaspalästen und prunkvollen Villen reicher Weltbewohner, allen voran reicher Ölscheichs. Vor 500 Jahren auch von den Portugiesen gegründet, ist Casablanca heute mit 4 oder mehr Millionen Einwohnern die größte Stadt Marokkos, mit dem größten Hafen Afrikas. Der legendäre Film wurde nicht hier gedreht, sondern in Hollywood und ein kleines Stück in Tanger, aber der Weltruhm bleibt der Ikone Casablanca. Nahe des Hafens wurde tatsächlich Rick's Café von einer ehemaligen amerikanischen Diplomatin exakt nachgebildet und ist in der Nähe der wenigen Überreste der ursprünglichen ersten portugiesischen Festung ein Publikumsmagnet.

Die Sehenswürdigkeit in Casablanca ist die Moschee Hassan II. König Hassan II. nahm zu dieser Superlative die Initiative, die nach 7 Jahren Bauzeit 1993 eröffnet wurde. Sie ist nach Mekka die größte Moschee der Welt, deren Gebetsräume 20.000 Gläubige aufnehmen können und deren Dach sich automatisch öffnen kann. Verzierungen, Stuckarbeiten, Mosaik, atemraubend. Mit 200 m Länge, 100 m Breite und einer gigantischen Gebäudehöhe sind Menschen daneben winzig. Die Höhe des Minarets – weit sichtbar – beträgt 204 m. Zum gesamten Komplex (9 ha) gehören unter anderem auch eine islamische Schule, ein Museum, eine Bibliothek.

Wir übernachten mitten in der Stadt, im Hotel Almohades, Avenue Hassan I.

## **Montag, 7. März 2011**

### **Auf Wiedersehen – Au revoir**

Zurück geht's um 10:35 Uhr aus Casablanca, Landung 14:40 Uhr Paris Charles de Gaulle. Die München-Flieger haben nur recht wenig Zeit für den Transfer, aber es gelingt gut. Ankunft München 17:10 Uhr, dann Heimfahrt mit Auto oder Bus, der die Letzten erst gegen 22:00 Uhr zuhause absetzt. Die Wien-Flieger fliegen um 17:25 Uhr ab Paris und landen voll neuer Eindrücke um 19:25 Uhr in Wien-Schwechat.

Monika van Sorgen-Merholz