

## Wie erlebten wir vor genau einem Jahr die letzten Tage unserer Reisetätigkeit....

Am 23. Tag unserer 45-tägigen Marokko Tour 2019, die Tour begann am 9. Februar und endete am 25.3.2019, fuhren wir von unserem Stellplatz auf dem Tiz-n-Test auf grandioser Strecke nach Marrakech.



Unser Blick vom Stellplatz vom Tiz-n-Test in die Sous Ebene

Nach Der Ankunft auf unserem Stellplatz in Marrakech starten wir zu einem Rundgang auf dem Djemaa el-Fna. Abends spazieren wir gemeinsam zu den Garküchen um das einmalige Flair bei einem gemeinsamen Essen zu erleben.



Blick auf den „normalen“ Djemaa el-Fna



Auf dem Djemaa el-Fna in „unserer“ Garküche

Anschließend haben wir noch einen Rundgang gemacht. Alles ganz normal, so wie wir den Platz kennen. Am nächsten Tag fahren wir unser Runde mit der Kutsche, besuchten den Souk und abends standen wir fassungslos vor den geschlossenen Garküchen auf dem Djemaa el-Fna. Alles war wie leergefegt. Keine Küche, einfach nichts.



Kutschfahrt in Marrakech quer durch den Ort

Es gab keine Informationen über dieses Geschehen. Unglaublich, wen man bedenkt, dass der Djemaa el-Fna seit langer Zeit täglich Anziehungspunkt für Einheimische und uns Touristen ist.

### **„Tote Hose“ in Marrakech. unvorstellbar.**

Seit 1999 besuche ich/wir den Platz regelmäßig in unseren Touren mit unseren Gästen.

Wir irren auf den leeren Platz umher, versuchen Informationen zu bekommen, was hier los ist. Wir erfahren nichts Genaues.

Hinweise auf Polizeikontrollen machen die Runde.

Unzufrieden laufen wir zu unseren Autos und haben ein mulmiges Gefühl wen wir an den morgigen Tag dachten. Es sollte ein Höhepunkt in unserer Reise sein, ein professioneller Kochkurs sollte geboten werden.

Wird er stattfinden oder nicht?



**Unser Idriss war der mutigste. Er ging in eine Apotheke und holte sich eine Packung Mund und Nasenschutz.**

**Am Abend kam die folgende E-Mail von Gemma** auf meinem Computer an. Da sie für uns eine große Bedeutung hatte gebe ich diese in der Übersetzung nachfolgend wieder:

*Vielen Dank für Ihre E-Mail und Ihr Interesse an Souk Cuisine.*

*Wir freuen uns, dass Sie diesmal mitmachen möchten!*

*Souk Cuisine ist ab Dienstag, den 17. März verfügbar.*

*Bitte bestätige dies innerhalb von 3 Tagen, da die Plätze begrenzt sind.*

*Zur Reservierung benötigen wir folgende Angaben:*

*-eine Kontakttelefonnummer während Ihres Aufenthalts in Marrakesch - (Name und Telefonnummer Ihres Hotels in Marrakesch) -alle Zutaten, die Sie nicht gerne essen (z. B. Fleisch, Fisch usw.)*

*Souk Cuisine bietet Ihnen die Möglichkeit zu lernen, wie die Marokkaner zu Hause kochen. Das Kochen mit marokkanischen Frauen wird sehr inspirierend sein.*

*Ein Beispiel für Gerichte, die Sie zubereiten lernen, sind:*

*Salat mit Orangen und Oliven*

*Zaahlouk von Zucchini*

*Couscous mit Zwiebeln und Rosinen*

*Tajine mit Sardinenboulettes*

*Und eine Vielzahl anderer marokkanischer Gerichte.*

*Der Kochworkshop beginnt um 10.00 Uhr und dauert ca. 4 Stunden.*

*Wir beginnen mit einem Besuch des lokalen Marktes, wo wir alle Zutaten zum Mittagessen kaufen. Wir werden die Mechoui- und Tangia-Straße besuchen, Smen probieren und das Brot direkt in der örtlichen Bäckerei kaufen. Auf dem*

*Gewürzmarkt entdecken wir das Geheimnis der Gewürze und auf dem Gemüsemarkt wählen wir alles selbst aus. Die beste Qualität!*

*Dann ist es Zeit, mit den marokkanischen Damen zu kochen und es sollte so sein, wie sie es von ihren Müttern gelernt haben! Sie sind sehr streng.*

*Anschließend genießen Sie die Gerichte, die Sie zu marokkanischem Wein zubereitet haben.*

*Der Kurs endet gegen 15.00 Uhr mit der marokkanischen Tradition von Minztee und hausgemachten Keksen.*

*Die Kosten für den Kochkurs betragen 60 Euro oder 650 Dirham pro Person. Dies beinhaltet das Einkaufen, Rezepte, Mittagessen, Mineralwasser, Tee und marokkanischen Wein.*

*(Minimum 2 Personen, Maximum 14 Personen pro Klasse).*

Gott sei Dank, mir als Reiseleiter fiel ein Stein vom Herzen, ist dieser Kochkurs zweifelsfrei ein großer Höhepunkt in unserem Reiseprogramm.

Am nächsten Tag morgens machen wir uns auf den Weg zum Treffpunkt vor dem Café France wollen uns mit Gemma, der niederländischen Inhaberin von „Souk Cousine“ treffen.



**An dem Morgen entstand diese Bild auf dem Stellplatz in Marrakech**

Gemma war schon vor Ort, Gott sei Dank.

Aber sie sagte uns, dass sie nicht garantieren kann, dass die Polizei den Kochkurs verbieten wird. Wir starteten mit etwas flauem Gefühl in der Magen Gegend.

Wir starten erwartungsvoll zum Einkauf der Zutaten.

Eine Kurzerklärung des Ablaufes des Kochkurses möchte ich Ihnen nicht vorenthalten:

Gemma hat schon alles vorbereitet. Jeder Kochlehrling bekommt eine große Einkaufstasche und ein Portemonnaie mit 100 Dirhams (10 €). Und das wichtigste: ein Einkaufszettel mit den Zutaten, was jeder Kochlehrling zu kaufen hat.

Dann begeben wir uns in den marokkanischen Teil des Souks. Wir stauen nicht schlecht., was da so angeboten wird. Frische Ware auf jeden Fall. In diesem Teil des Souks verirrt sich ein Tourist wohl eher selten.

Er ist den „Profis“ vorenthalten. Hier gibt es alles für die marokkanische Küche. Schon bei diesem Einkauf haben wir viel gelernt.

Dann marschieren wir in ein Riad ein, das als offene Küche umgebaut wurde. Marokkanische Frauen empfangen uns und weisen uns in die marokkanische Kochkunst ein. Jeder bekommt von den Frauen unterschiedliche Aufgaben gestellt, sodass jeder alles zubereiten kann.

Als alles fertiggekocht und gebacken ist, sitzen wir alle an einem Tisch und probieren das selbstgekochte Essen und Gebäck.

Ein paar Bilder vom Kochkurs sollen dem Leser einen kleinen Eindruck vermitteln:



Hier gibt es ein Geschäft, das von 2 jungen Männern betrieben wird: sie fertigen Blätterteig an



Es wurde auch ein Fischgericht gekocht – also wurde frischer Fisch gekauft



Ja, schau, alles bei der Arbeit.



Der Fisch ist zubereitet – stolz wird er vorgeführt – das Besondere: dieser Fisch muss zum Bäcker zum backen gebracht werden. Der traditionelle Bäcker befand sich gleich um die Ecke



Jetzt ist schon in Gemeinschaftsarbeit eine Tagine geschafft



Auf dem Weg zum Bäcker – hier wird der Nachtisch, das Gebäck zum Bäcker gebracht



Ja, und nun sehen sie den Bäcker in Aktion. Hier haben wir unseren Fisch und das Gebäck backen lassen.



**Gemeinsam können wir unsere selbst hergestellten Gerichte kosten**

Kurz gesagt, der Kochkurs war ein tolles Erlebnis für uns alle und ein großer Erfolg. Wir waren froh, dass es geklappt hat und unsere Gäste dieses Erlebnis mit nach Hause nehmen können.

Am nächsten Tag stand unsere Fahrt nach El Jadida auf dem Plan.

Dort am Camp angekommen, waren die Tore des Camps verschlossen. Oh Gott, dachte ich, das sieht nicht gut aus. Mein Idriss ist aber mit dabei und so dachte ich mir, das klappt, er wird mit der Chefin sprechen und das Tor wird aufgehen.

So, wie gedacht kam es nicht.

Die Chefin kam persönlich zum Idriss und erzählte, dass eine Touristin im Camp umgefallen sei und diese ins Krankenhaus geschafft wurde. Die Polizei würde das Camp fest im Auge haben und so wäre keine Ausnahme möglich. Was tun?

Es blieb nichts anderes übrig, als in dem nächsten Camp in Moulay Bouselham zu fahren.

Gedacht getan.

Auf geht's nach Moulay Bouselham.

Abends spät treffen wir ein und nehmen unsere Plätze ein.

Unsere Mitfahrer fahren am nächsten Tag alleine zum Hafen und fahren nach Hause.

Wir bleiben natürlich im Camp und verfolgen die Aktivitäten im Camp.

So langsam sickerte durch, dass es ein Virusproblem gibt und es mögliche Maßnahmen geben würde.

Am nächsten Tag fuhr Desinfektionsfahrzeuge in dem Camp ein und desinfizierten unsere Wohnmobile.

Die Spannung stieg und es bildeten sich schon Gruppen von diskutierenden Campern um das Thema: „Was wird nun werden, was tun?“

Für uns stand fest, wir bleiben in unserem Lieblingsland. Idriss sowieso, er lebt ja hier und ich habe mein Herz hier in Marokko verloren – als Marokko Fan verlässt man das Land nicht – es war mir eine Ehre zu zeigen, dass ich das Land auch in schweren Zeiten nicht in Stich lasse, also, hierbleiben, ganz klare Entscheidung.

In mir reifte der Gedanke, diese Situation als Chance zu nutzen, um mir vielleicht mein langersehnter Wunsch zu erfüllen, eine lange Zeit in der Sandwüste bei Merzouga zu verbringen.

Am nächsten Tag kam der Chef des Camps zu uns und verteilte Formulare der Stadtverwaltung, die wir ausfüllen sollten. Der Witz war, dass diese Formulare Blanco von dem Verantwortlichen der Stadt unterschrieben waren und dem Chef freie Hand ließen, um es auszufüllen.

So kamen wir zu einem Formular, das uns für den gesamten Marokko Aufenthalt freie Fahrt im gesamten Land ermöglichte. Eine Super Sache, da unsere Fahrten weit in den Süden führen sollten.

Wir packten also unser 7 Sachen und verließen das schöne Camp in Richtung Merzouga.

Idriss setzte ich ab, er wollte zu seiner Frau und ich zum Camp „Ozean des Dunes“ bei Merzouga.

Auf unserer Fahrt gab es schon Kontrollen vor den Städten und nach den Städten. Diese Kontrollen verliefen dank unseres Formulars bis auf wenige Ausnahmen ohne Probleme.

Die wohl verrückteste Kontrolle erfolgte für mich in Rissani. Rissani, ein Wüstenort, ist einige hundert Kilometer von Moulay Bouselham entfernt und da der städtische Stempel von Moulay Bouselham stammte, stieß logischerweise dieses Formular bei der Polizeikontrolle vor Rissani auf völliges Unverständnis.

Nach einem Anruf bei Brahim, den Inhaber des Camps, auf dem ich die Zeit verbringen wollte, durfte ich meine Wüstenfahrt fortsetzen.

Die Camps in Marokko waren zu dieser Zeit schon alles geschlossen.

Die bereits auf den Plätzen vorhandenen Camper durften natürlich dortbleiben. Neue Gäste durften nicht aufgenommen werden.

Eine große Freude kam auf, als ich auf dem bereits geschlossenen Camp einfahren durfte.

10 Camper aus Frankreich und Belgien waren im Camp anwesend. Nach 80 wunderschönen Tagen mit den französischen und belgischen Freunden mit vielen Aktivitäten verließ ich das Camp von Brahim, da es sehr warm in der Wüste wurde und ich deshalb zum Idriss auf dessen Camp gefahren bin.



**Ein Traum geht für mich in Erfüllung in Merzouga – 80 Tage Wüstenfeeling**

Nun ein Jahr nach diesen Erlebnissen sehen wir uns danach, endlich wieder mit unseren Kunden reisen zu können – ihnen unser Marokko zeigen zu können.

Viele Grüße von

Wolfgang Ammon aus Mitikas in Griechenland und Idriss Ferdou aus Ait Ouarzag in Marokko