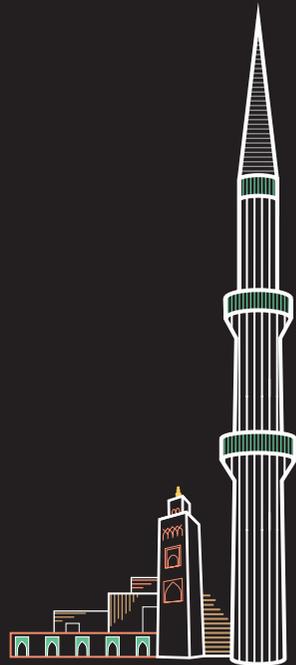




# MAROKKO DAS TOR ZU AFRIKA

„Die ganze Menschheit teilt  
sich in drei Klassen:  
Solche, die unbeweglich sind,  
solche, die beweglich sind und  
solche, die sich bewegen“

Arabisches Sprichwort



◀ Campingplatz  
in Tanger

Gasse in Rabats  
historischer  
Altstadt ▶





Die Sonne stand im Zenit, als wir zwischen Hupen, Abgasen, Schrottkisten, Mopeds und Marktständen an den Rand der Altstadt kamen. Sofort waren wir umringt von den verschiedensten Gesichtern. Egal, ob arm oder reich, Tourist oder Arbeiter, alle waren Teil eines regen Treibens in einem Netz aus engen Gassen, in denen jeglicher Versuch sich zu orientieren Zeitverschwendung schien. Im Strom der Masse gingen wir durch kaum einen Meter breite Sträßchen, über denen sich die Häuser schlossen und deren offene Untergeschosse Blicke auf ruhige dunkle Werkstätten freigaben.

Im nächsten Moment warf es uns wieder hinaus auf einen Platz in der prallen Sonne. Riesige Teppiche erzählten Geschichten, polierte Schachbretter aus Perlmutter und Ebenholz glänzten und Körbe voller Gewürze in den verschiedensten Farben dufteten. Zischende Grillstände erfüllten die Luft mit orientalischen Düften, sodass uns das Wasser im Mund zusammen lief.

Bevor wir herantraten, mussten wir uns darüber im Klaren sein, welchen Preis wir zahlen würden, um nicht dem Verhandlungsgeschick der erfahrenen Marokkaner zu erliegen. Das Feilschen brachte eine Energie auf die Straße, wie wir sie sonst von Konzerten oder Demonstrationen kannten.

Es verging kaum eine Minute, in der wir nicht um einen Blick auf ein Kunsthandwerk, den Besuch eines Restaurants oder den Kauf von Haschisch gebeten wurden, bis es aus allen Richtungen „allahu akbar“ schallte. Unzählbar viele Muezzine riefen nach ihren Gläubigen, die in den Moscheen verschwanden, welche in der Dichte der Stadt oft kaum zu erkennen waren. Fünf Mal am Tag zu strikt an Sonnenauf- und -untergang orientierten Zeiten und an sieben Tagen der Woche kehrte für ein paar Minuten eine demütige Stille ein.

Wir verstanden die Selbstbezogenheit der Religionen und deren Gemeinschaftsgefühl, erlangt durch die strenge Befolgung der Gebetsrituale. Ein sehnsüchtiges Gefühl überkam uns, loszulassen von all den Fragen und sich dem Glauben und der Überzeugung, dieser Glaube sei der einzig Richtige, hinzugeben.



## Zitronen-Lamm-Tajine • 6 Personen

Während beim Bäcker reihenweise Brote den Ofen verlassen, bereiten marokkanische Frauen ihre Tajinetöpfe vor und geben sie ab, wenn sie frisches Gebäck kaufen.

In der Asche der Steinöfen bleiben sie den ganzen Tag heiß und am Ende des Tages ist der Eintopf von intensiven Geschmäckern durchsetzt. Das Fleisch lässt sich in der Regel mit einem Löffel vom Knochen lösen



### Zutaten:

- 2 kleine eingelegte Zitronen
- 2 Zwiebeln
- 3 Spitzpaprika
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Teelöffel grobgemahlener Kreuzkümmel
- 1 Esslöffel gehackter Koriander
- 1,8 kg Lammschulter oder Lammkeulen
- 75g Butter
- 6 festkochende Kartoffeln
- 4 bis 6 ganze Chilis
- 100g Mandeln
- Meersalz und Pfeffer

Zubereitung:

Ofen auf 230 Grad vorheizen.

Fruchtfleisch der Zitronen entfernen und mit Koriander, Zwiebeln, Kreuzkümmel, Knoblauch, Salz und Pfeffer kurz im Mixer zerhackeln.

Kartoffeln schälen und halbieren, Paprika in grobe Würfel schneiden. Anschließend das Fleisch in 6 gleich große Stücke zerteilen. Alles in einem großen Topf miteinander vermengen. Chili, Mandeln und Butter oben auflegen und etwas Wasser hinzugeben.



Erst ein Stück Backpapier in den Topf legen und dann Topf und Deckel mit Alufolie abdichten.

Jetzt den Ofen auf 140 Grad stellen und die Tajine 5 bis 6 Stunden garen lassen.

Mit etwas Fladenbrot servieren.