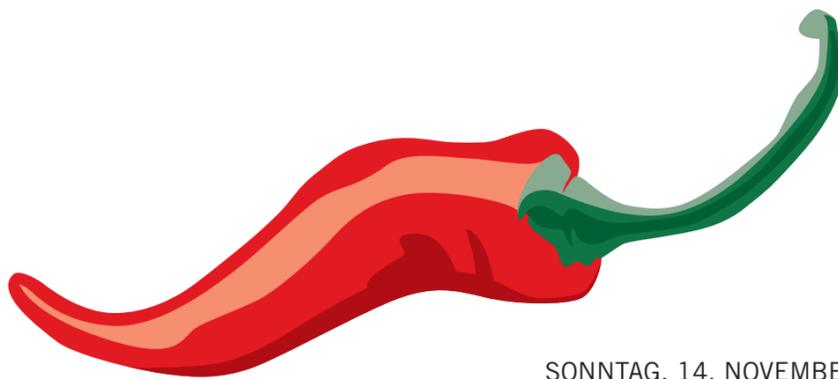


Chili



SONNTAG, 14. NOVEMBER 2010 | NR. 312

MARRAKESCH

Die Zutaten für einen traditionellen Hamam-Besuch sind denkbar einfach.

SEITE 3

BEI TISCH

Der etwas andere Italiener am Zürichsee: Das «Sinfonia» in Erlenbach.

SEITE 6

IM HOTEL WOHNEN

Im «Dar les Cigognes» in Marrakesch scheint die Zeit stehen-geblieben zu sein

SEITE 7

DIE SÜDOSTSCHWEIZ
AM SONNTAG



Grüne Stadt in der Wüste

MARRAKESCH

Eigentlich hat die marokkanische Stadt den Übernamen «rote Stadt», weil die Mauern der Gebäude mit rotem Lehm verputzt sind. Das Rot ist angenehm fürs Auge, doch auch Grün ist allgegenwärtig.

Von Inka Grabowsky

Als eine der vier Königsstädte steht Marrakesch weit oben in der Gunst der Touristen. Nach Rabat, Meknès und Fès besichtigt man hier die Gräber des Herrscherhauses der Saadier oder die Ben-Youssouf-Koranschule und freut sich am feinen Kunsthandwerk. Sogar Pauschalurlauber von den Stränden zieht es für ein oder zwei Tage hierher, um durch den Bazar zu streifen, sich in den Souks zu verlaufen oder sich auf dem Platz «Djemaa el Fna» von Gauklern, Händlern und Wahrsagern bezaubern zu lassen. Marrakesch hat über eine Million Einwohner und pro Jahr ein bis zwei Millionen Besucher. Manchmal glaubt man, sie befänden sich alle gleichzeitig in den engen Gassen.

Ursache für das blühende Leben dieser Stadt ist das Schmelzwasser aus dem hohen Atlas. Die schneebedeckten Gipfel sind von der Stadt aus gut zu sehen – ein faszinierender Anblick, wenn man bei 30 Grad im Schatten schwitzt. Die Skigebiete Marokkos in Oukaimeden sind nur gerade mal 80 Kilometer entfernt. Während der Saison von Dezember bis März kann man gleichzeitig Sommer- und Winterurlaub machen. Der Fahrstil auf den Pisten soll nicht immer Schweizer Vorstellungen entsprechen, doch Schnee ist für die meisten Einheimischen eben nicht Grundlage für eine Sportart, sondern Grundlage für die Bewässerung von Orangen- und Olivenhainen.

Am stilvollsten geniesst man das Grün im Innenhof eines Riad – eines Altstadthauses. Viele der traditionellen Gebäude sind in den vergangenen Jahr-

zehnten von wohlhabenden Marrakesch-Liebhhabern aufgekauft und renoviert worden. Einige sind als Gästehäuser öffentlich zugänglich. Im Zentrum eines jeden Innenhofs steht ein Brunnen als Symbol für die Quelle des Lebens. Von ihm aus führen vier Wege in alle Himmelsrichtungen. Sie stehen für die vier Flüsse des Paradieses, in denen Wasser, Wein, Milch und Honig fließen. Diese Oase ist selbstverständlich mit hohen Mauern von der Außenwelt abgeschottet.

Moderne und Geschichte treffen sich

Genau das Gegenteil erlebt man im modernsten Garten Marrakeschs. Zwischen Altstadt und Neustadt trifft sich die Jugend im Cyber-Park. Offenen Telefonzellen gleich stehen hier unter alten Bäumen Computerterminals, die kostenfreien Zugang ins Internet bieten. Konventioneller ist der benachbarte Rosengarten. Auffallend sind die vielen Orangenbäume hier, an deren bitteren Früchten kaum jemand interessiert ist. Die Blüten dagegen sind begehrt. Orangenblüten-Wasser ist aus der marokkanischen Küche nicht wegzudenken.

Die künstlerisch wertvolle Form des Gartens findet man im «Jardin Majorelle». Er ist nicht gross, aber einer der «Musts» für Touristen. 1924 wurde er vom französischen Künstler Jacques Majorelle angelegt. Nach dessen Tod verwilderte er 20 Jahre lang, bis Yves St. Laurent ihn wiederentdeckte und Anfang der Achtzigerjahre der Öffentlichkeit erneut zugänglich machte. Tag für Tag fotografieren Hunderte von Besuchern das berühmte Majorelle-Blau: am Pavillon, an den Tontöpfen, am Brunnen. Ein kluger Schachzug: Ohne das Blau wäre der «Weltgarten» eventuell mit anderen Pflanzensammlungen zu verwechseln.



Mehr als Tajine und Couscous

KOCHEN

Wer gerne würzige Speisen isst, der ist kaum um das marokkanische Nationalgericht Tajine herumgekommen. Das Eintopfgericht ist aber nicht das Einzige, was die leichte Küche des Landes besonders auszeichnet.

Von Inka Grabowsky



Das wohl bekannteste Gericht ist der Eintopf Tajine.

Man nimmt sich Zeit für das Essen in Marokko. Zu einem Festmahl gehören viele Gänge mit Köstlichkeiten aus aller Herren Länder. Juden, Araber, Afrikaner, Europäer – alle haben ihre Spuren in der mündlich überlieferten Rezeptsammlung des Landes hinterlassen. Zwei Dinge haben sie gemeinsam: «Marokkanische Speisen sind ganz leicht verdaulich», sagt Rashid, der freundliche Koch, der in die Geheimnisse der Küche einführt. Ausserdem ist alles ganz frisch. In Marrakesch holt sich die Hausfrau täglich die Lebensmittel in den Souks. Einen Supermarkt gibt es erst seit diesem Jahr – und das auch nur in der Vorstadt.

Gewürze und das richtige Geschirr
Wenn es eine unverzichtbare Zutat gibt, dann ist es die Gewürzmischung Ras el Hanut. Bis zu 35 Ingredienzien machen sie zu einem Charakteristikum der marokkanischen Küche. «Das ist für bequeme Hausfrauen,» erklärt der freundliche Gewürzhändler in den Souks, denn natürlich könnte man bei ihm auch alle einzelnen Bestandteile zum Selbstmischen erwerben (unter anderem Zimt, Kurkuma, Kreuzkümmel, Pfeffer Koriander, Muskat, Ingwer, Nelken, Lorbeerblätter, Safran, Kardamom, La-

vendel und Chili). Ras el Hanut heisst eigentlich «Chef des Geschäfts», ursprünglich dürfte also jeder Gewürzhändler seine eigene Mischung gemacht haben. Das Gewürz kommt selbstverständlich in den Eintopf Tajine, bei dem Fleisch oder Fisch gemeinsam mit Gemüse und Kartoffeln im gleichnamigen Topf geschmort werden. In den Souks finden Touristen den Tontopf in zig Varianten. Der Profi aber greift zur modernen Variante aus Alu-Guss. «Er leitet die Hitze besser und springt nicht, wenn man Wasser nachgiessen muss», sagt Rashid. Die traditionellen Gefässe könnten sogar richtig gefährlich werden. Die hübsche Glasur enthält mitunter Blei, das beim Erhitzen giftige Spuren im Essen hinterlassen kann.

Nichts geht ohne Tee
Im Bereich der Süssspeisen ist das Aroma von Orangenblütenwasser allgegenwärtig, ob als Sorbet oder in Crème marocaine. Der Grundstoff stammt von der Pomeranze, der Bitterorange, aus deren Früchten sich niemand etwas macht. Die Blüten aber werden im März geerntet, um sie – für medizinische Zwecke – zu Neroli-Öl oder – für kulinarische Zwecke – zu Essenz zu verarbeiten.

Zwar gibt es in Marokko gute Weine aus heimischer Produktion, doch im muslimischen Land zieht man natürlich den alkoholfreien Tee vor. Der Genuss des Aufgusses mit frischer Minze hat dabei nicht viel mit Durstlöschen zu tun. Eigentlich ist es eine Art Zeitmesser. Man trinkt immer zwei Gläser, denn das ist die Zeitspanne für einen Höflichkeitsbesuch. Wenn also der freundliche Teppichhändler einen Tee anbietet, weiss er ziemlich genau, dass er zwanzig Minuten hat, um den Kunden von der Qualität seiner Ware zu überzeugen. Dazu kommt noch die Zeit bis zum Servieren. Der grüne Tee – meist Gunpowder – muss fünf Minuten ziehen. Das Eingiessen des Gebräus ist eine Wissenschaft für sich. Der Gastgeber schüttet es mit viel Abstand in die kleinen Gläser. Das hat diverse Funktionen: Der Tee kühlt ab, er «atmet» – fast wie ein Rotwein – und der Gast sieht den Boden der schweren Teekanne. Er kann sich also überzeugen, dass sie einen Punz-Stempel für Silber aus Fes hat. Die Teezeremonie ist keine alte Tradition. Erst 1854, während des Krimkrieges, brachten ihn englische Händler ins Land. Ihre vorherigen Kunden aus Russland waren jetzt Feinde und durften nicht mehr beliefert werden.



Händler führen eine Vielzahl an Gewürzen aus aller Welt (oben), daraus entstehen herrliche Köstlichkeiten.



Rashid verrät einige Tricks der marokkanischen Küche, die nicht nur aus Tajine, Couscous und Minz-Tee besteht.



24 HEURES

Orient & Okzident

Marrakesch bedient in mancherlei Hinsicht Klischees aus «Tausendundeiner Nacht». Die Stadt ist gleichzeitig aber ein modernes Dienstleistungszentrum mit allen Genüssen des Westens.

Von Inka Grabowsky



Das Frühstück nimmt man gerne im «Café des Epices» ein. Es ist einfach, aber gut. Genossen wird mit Blick auf den kleinen Gewürzmarkt. Danach ist man gestärkt für einen Bummel durch die Souks hinter dem Djemaa el Fna, dem «Platz der Gehentkten». Führer durch das Labyrinth bieten sich Touristen überall an. Will man die Bazar-Atmosphäre auf eigene Faust erkunden, muss man eben immer wieder «Non, merci» sagen.

«Café des Epices», Place Rahba Qedima, Medina.

Selbst Kulturmuffel sollten der Medersa Ben Youssuf einen Besuch abstatten. Die ehemalige Koranschule gilt mit ihrem geschnitzten Zedernholz, mit Stuck und Mosaiken als Musterbeispiel der marokkanischen Architektur. Die Medersa ist gemeinsam mit dem Musée de Marrakech privatisiert. Das Kombiticket kostet deshalb 60 Dirham (der staatliche Bahia-Palast kommt mit 10 Dirham aus).

Medersa nördlich der Souks im Zentrum der Medina.

Wem die orientalische Atmosphäre mit der Zeit auf die Nerven geht, fährt mit dem «petite taxi» für wenige Dirham in die zwei Kilometer entfernte Neustadt, in das Quartier Gueliz. Dort, rund um die Rue de la Liberté, findet man neben den üblichen Verdächtigen wie «Zara», «Guess» oder «Mc Donalds» auch Lederwaren, Kunsthandwerk oder gar Gemälde aus heimischer Produktion. Feilschen ist hier ausnahmsweise nicht üblich.

Lunch könnte man im «Café des Livres» in der Neustadt einnehmen. Dort gibt es nicht nur englischsprachige Taschenbücher aus zweiter Hand und gute Snacks, sondern auch freies WiFi.

«Café des Livres», 44, Rue Tariq ibn Ziad, Guéliz.

Am Nachmittag sollte man ein bis zwei Stunden für den Hamman freihalten. Zu empfehlen sind die «Bains de Marrakech» in der Kasbah (Unbedingt vorher reservieren).

Les Bains du Marrakech, www.lesbainsdumarrakech.com, 2, Derb Sedra, Bab Agnaou.

Am Abend steht für die meisten Touristen der Djemaa el Fna auf dem Programm. Man kann hier an den Ständen leckere Couscous und Kebabs bekommen. Für die Unterhaltung sorgen Schlangenbeschwörer oder Musiker, für die Sicherheit die spezialisierte Touristenpolizei. Nur ausreichend Kleingeld muss man für ein entspanntes Erlebnis zur Hand haben.



Zieht man zum Essen ein Restaurant vor, bietet sich die «KosyBar» in der Medina an. In dem hübschen Riad gibt es eine bemerkenswerte Weinkarte mit den besten marokkanischen Weinen. Spätabends gibt es hier mitunter sogar Aufführungen der berühmten Tee-Tablett-Tänzer, die geradezu akrobatisch ihre beladenen Tablettets auf dem Kopf balancieren.

«KosyBar», 47, place des Ferblantiers.

Von Mitternacht bis zum Morgengrauen geht im «Pacha» die Post ab. Bis zu 2000 Leute passen in das Konglomerat aus Hotel, Restaurants, Tanzfläche und Pool. Die Chill Out Lounge ist zu dieser Zeit auch sehr gefragt.

«Pacha», www.pachamarrakech.com, Boulevard Mohamed VI.

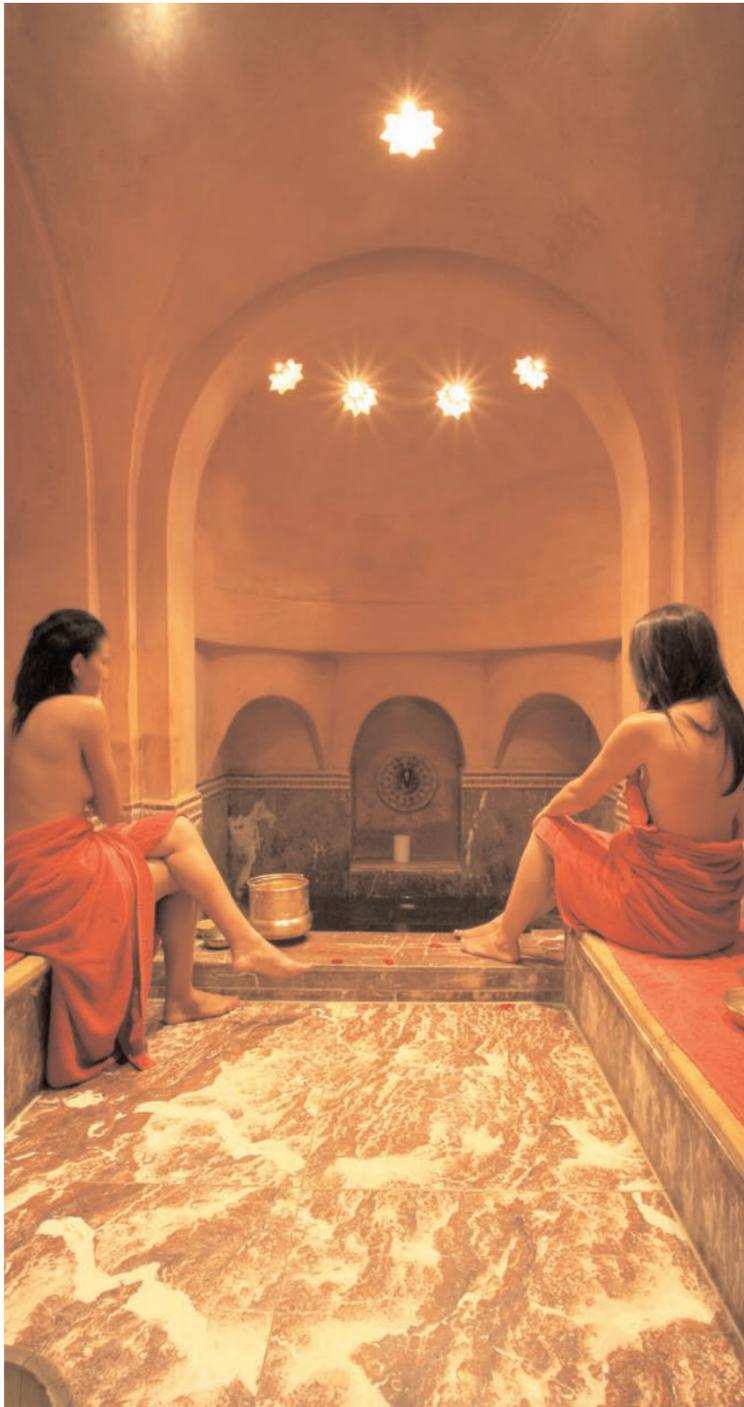


Seife, Öl und Wasser

SCHÖNHEIT

Die Zutaten für einen traditionellen Hamam-Besuch sind denkbar einfach. Genauso wie auch die Anwendung einfach, aber äusserst wirkungsvoll auf die Haut und die Seele wirkt.

Von Inka Grabowsky



Biarritz bietet mit den Thalasso-Therapien auch für Gesundheit und Wohlbefinden ein breites Programm an.

Das Ritual beginnt ähnlich wie in jeder anderen Sauna. Nackt setze ich mich auf ein Handtuch, das auf beheizten Marmorbänken liegt. Ungewohnt wird es, als die Bademeisterin in ihrer weissen Kittelschürze in Aktion tritt. Sie mischt umständlich heisses und kaltes Wasser in einem stilvollen Messingkessel, taucht passende Messingschalen hinein und übergiesst mich mehrfach mit einem Schwall warmen Wassers. Natürlich hätte ich genauso gut die Dusche in Nebenraum benutzen können, aber das wäre eben nicht «Hamam-mässig», und es wäre dem traditionell eingerichteten Raum im Innern «meines» Riad nicht angemessen. Roter Marmor, Rundbögen, Mosaikbordüren und der typisch marokkanische Verputz aus Tandelakt zeigen deutlich, dass man nicht in einer finnischen Sauna sitzt.

Seife für verschiedene Zwecke

Die ersten Dienste der Fachfrau stimmen mich auf das ein, was jetzt kommt. Denn, zugegeben, es ist gewöhnungsbedürftig, sich waschen zu lassen. Auch die Seife ist anders als erwartet. Sie sieht weder schön aus, noch verströmt sie einen betörenden Duft. Eine schmierige schwarze Masse wird überall auf meiner Haut verteilt: die berühmte «Savon noir», aus Oliven, Salz und Potasche. Das Produkt kommt ursprünglich aus Essaouira im Süden Marokkos, ist inzwischen aber im gesamten Maghreb zu Hause und wird gern exportiert. Es enthält Vitamin E, soll gegen Falten wirken und den Feuchtigkeitshaushalt der Haut in Ordnung bringen. Kurzum: Das hässliche Zeug sorgt für schöne Haut und dafür, dass der Tandelakt wasserfest ist – zum Polieren der Wände wird die Schmiere nämlich auch verwendet.

Handfestes Peeling

Ob die schwarze Seife für sich allein genommen tatsächlich ein Wundermittel ist, ist kaum zu beurteilen, denn nach der Reinigung folgt bei einem klassischen Hamam-Besuch die Gommage, ein sehr handfestes Ganzkörperpeeling, das der Bademeisterin die Schweißperlen auf die Stirn treibt und mir fast die Tränen in die Augen. Die abgerubbelte oberste Hautschicht hängt mir buchstäblich in Fetzen vom Leib. Das müsste mir nicht peinlich sein, meint die Expertin beruhigend. Das sei beim ersten Hamam-Besuch immer so. Viele Marrakeschi gehen nach wie vor einmal die Woche in eines der öffentlichen Badehäuser. Klar, dass bei denen nach sieben Tagen nicht ganz so viel herunterkommt. Früher nutzte man für die Gommage

einen Handschuh aus edler Wildseide, heute ist man pragmatischer und nimmt einen Schrubbelhandschuh aus Nylon. Kurz wird er auch mir in die Hand gedrückt, denn mein Gesicht soll ich selbst behandeln. Selten hatte ich eine Dusche so nötig wie nach dieser Behandlung! Und selten fühlte ich mich so parentief sauber. Die Haut braucht nach dieser Behandlung ein Beruhigungsmittel. Dazu dient Ghassoul, eine Tonerde aus dem nahe gelegenen Atlasgebirge, die reich an Mineralien ist. Die Bademeisterin rührt das Pulver mit warmem Wasser an, fügt noch ein paar Kräuter hinzu und streicht mich damit von Kopf bis Fuss ein, inklusive der Haare – für die sei der Schlamm auch eine Wohltat, sagt sie. Kurz einwirken lassen, abdschen, und nach insgesamt 45 Minuten Behandlung fühle ich mich wie aus dem Ei gepellt.

Gold aus der Wüste

Echte Geniesser beenden ihren Hamam-Besuch mit einer Massage. Die Technik ist eher konventionell. Das Ambiente macht den Unterschied aus. In einem zehn Meter hohen Raum mit aufwendigen Gips-Ornamenten und bunten Glasmosaiken fühlt man sich eben wie im Bahia-Palast ein paar Strassen weiter. Ausserdem ist das Massageöl etwas ganz Besonderes. In Marokko wird oft Arganöl benutzt. Der Arganbaum wächst im trockenen Südwesten Marokkos. Es ist ein extrem genügsamer Baum, dessen Blätter bei den Ziegen sehr beliebt sind. Auch am Fleisch der dattelgrossen Arganfrucht sind die Viecher mitunter interessiert. Das soll in früheren Zeiten den Menschen recht nützlich gewesen sein. Die Tiere scheiden nämlich den harten Kern der Frucht wieder aus – etwas aufgeweicht, so dass man leichter an die ölhaltige Mandel im Innern herankommen konnte. Inzwischen allerdings ist das Öl so begehrt, dass es effizientere (und appetitlichere) Methoden gibt, um an den Rohstoff zu kommen. Bei der traditionellen Herstellung sammeln Berberinnen im Spätsommer die reifen Früchte von den Bäumen, trocknen sie, verfüttern das Fruchtfleisch an die Ziegen und knacken die Kerne dann auf. Ein Teil der Kerne wird vor dem Pressen in Steinmühlen geröstet, was ein intensives Nussaroma hervorbringt. Dieses Öl sorgt bei Gourmets in aller Welt für Entzücken. Ein anderer Teil kommt gleich in die Steinmühle. Er dient als «Anti-Aging-Mittel» in kosmetischen Produkten. Da auch diese Verwendung überall gefragt ist, wird Arganöl heute meist in industriellem Massstab in den grossen Städten Marokkos produziert.

ONLINE

Tagebuch für den Rest der Welt

Sie ist eine Frau, die mitten im Leben steht und trotzdem viele Träume hat. Maryam Montague ist Menschenrechtsmitarbeiterin, Mama, Hotelfachfrau, Model, Einkaufsberaterin und vor allem Bloggerin.



Die Bloggerin berichtet aus ihrem Alltag: Maryam Montague.

Maryam Montague hat normalerweise viel zu viel zu tun, um ein Internet-Tagebuch zu führen. Sie arbeitet für eine Menschenrechtsorganisation, hat zwei Kinder, eröffnet mit ihrem Mann ein Gästehaus vor den Toren von Marrakesch und jobbt gele-

gentlich als Model oder Einkaufsberaterin. Und gerade das macht ihren Blog so lesenwert. «Ich habe immer schon Tagebuch schreiben wollen, aber es hat nie geklappt. Jetzt bin ich motiviert, weil ich Leser habe.» Eigentlich kommt sie aus den USA, hat aber schon überall in der Welt gewohnt und dort Freunde gewonnen. Für die hat sie ursprünglich ihre Berichte aus dem Alltag in Marrakesch verfasst. Inzwischen erreicht sie zigtausend Leser im Monat.

Wie bei einem Tagebuch nutzt die Bloggerin das Schreiben, um abends die Ereignisse des Tages Revue passieren zu lassen. «Nach einigen Monaten war ich geradezu süchtig», räumt Maryam Montague ein. Sie habe sich durch den Blog weiterentwickelt. So hat sie das Fotografieren als Hobby für sich entdeckt, weil sie ihre Web-Berichte illustrieren wollte. In der logischen Konsequenz konnte sie jetzt ein Buch veröffentlichen. Das allerdings sei nur ein angenehmer Nebeneffekt. Sie habe kein finanzielles Interesse, sagt sie. Deshalb verkauft sie auch keine kommerzielle Werbung. Immerhin hilft

ihr Blog bei der Vermarktung des «Peacock Pavillons», des Gästehauses der Montagues, und trägt so zum Familieneinkommen bei.

Wegen ihres Jobs hat die Familie schon oft den Wohnort gewechselt. «Häufig habe ich als Sozialarbeiterin mit dem Elend der Armen zu tun», erzählt die 42-Jährige. «Deshalb hatten wir das Bedürfnis nach einer Oase.» Marrakesch ist dafür ideal geeignet. Die Stadt liegt verkehrsgünstig in ihrem Einsatzgebiet in Nordafrika, ist sicher und sauber. Sie habe eine iranische Mutter, sagt die Amerikanerin, und fühle sich hier nicht fremd. Ganz im Gegenteil. Marrakesch ist für sie ein magischer Ort. «Und ehrlich gesagt: Ein so grosses Haus mit Angestellten hätten wir uns in den USA nicht leisten können.» Ausserdem ist der «American Way of Life» für Maryam zu sehr auf Konsum und Geldverdienenden ausgerichtet. «Das ist nicht das, was ich meinen Kindern wünsche.» Diese konsumkritische Haltung setzt Maryam in ihrem Alltag nicht konsequent um. Sie liebt marokkanisches Design. «Bei den marokkanischen

Lampen geht es weniger um das Licht, das sie spenden, als um die Schatten, die sie werfen.» Die Sachen sind gerade «in» und werden in vielen Magazinen als Wohnaccessoire vorgestellt. Also kommen auch Marrakesch-Besucher schnell auf die Idee, sich hier mit heimischem Kunsthandwerk einzudecken. Nicht jeder weiss aber, wo er suchen soll. Und nicht jeder ist willens und in der Lage zu handeln. Da kommen Maryams Qualitäten als Einkaufsberaterin ins Spiel. Sie übernimmt den unangenehmen Teil. Für ihre Dienste wird sie zwar bezahlt, aber da sie oft 50 Prozent des Preises herunterhandelt, lohnt es sich schnell. Als Geschäftsmodell taugt diese Beschäftigung nicht, meint sie. «Es gibt inzwischen zu viele Shopper – und es gibt gelegentlich Ärger mit Touristenführern, die das Vermitteln zwischen Käufern und Verkäufern als ihr Terrain betrachten.» Für Kunden des Gästehauses steht sie aber immer noch zur Verfügung. ing

Nachzulesen unter:
<http://moroccanmaryam.typepad.com>

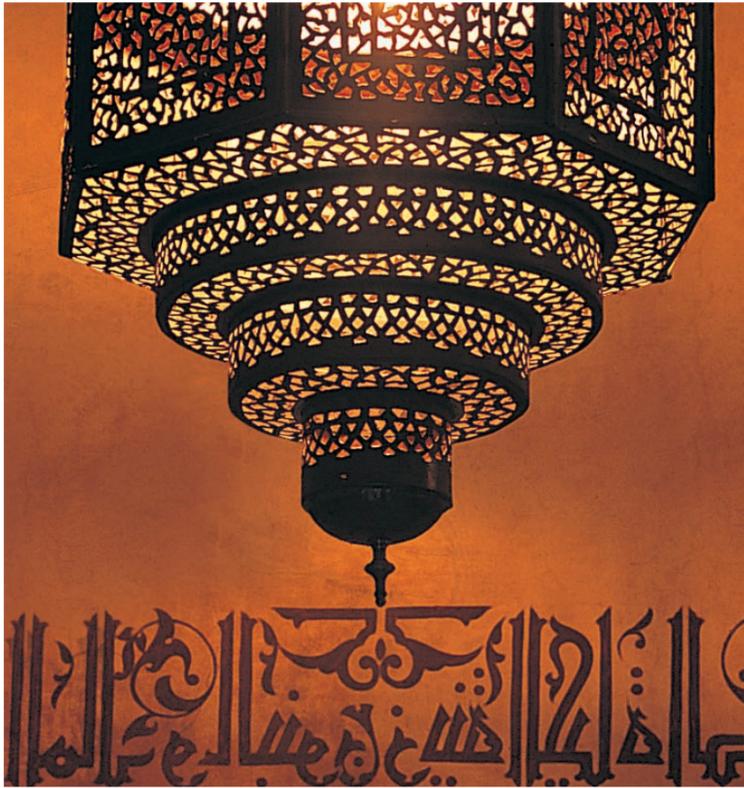


Dar les Cigognes

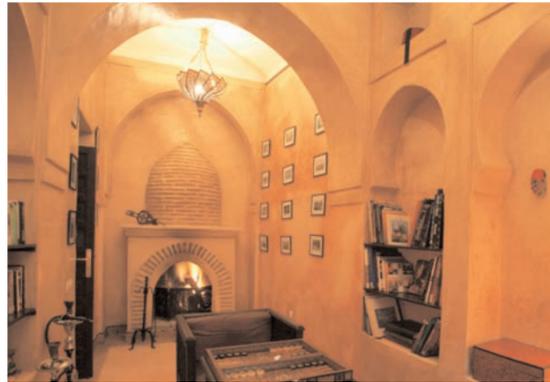
IM HOTEL WOHNEN

Man betritt eine andere Welt, sobald man die unscheinbare Holztür durchschritten hat. Nur zwanzig Minuten ist der Flughafen Marrakeschs entfernt, doch hier im «Storchenhaus» ist die Zeit scheinbar in der vorindustriellen Welt stehen geblieben.

Von Inka Grabowsky



Das etwas andere Gästehaus «Dar les Cigognes» in Marrakesch verwöhnt seine Gäste mit viel Ruhe.



Die Bibliothek (oben) und der einladende Spa-Bereich (unten) verwöhnen nicht nur die Sinne.

Es gibt keine Fernseher im Gästehaus von Tanja Tibaldi und ihrem Mann Eben Lederking. Auch Stereoanlagen sucht man in den Zimmern vergeblich. «Wir bieten WiFi-Empfang in allen öffentlichen Räumen. Alles andere wollen wir hier nicht.» Ruhe ist für die Managerin mit schweizerischem und schwedischem Pass der wahre Luxus. Hektik hatte sie in ihrem ersten Berufsleben als Bankerin genug.

Von Touristen zu Hotelbesitzern

Vor zehn Jahren kam sie als Touristin nach Marrakesch und suchte gezielt nach einer Möglichkeit, statt im Standardhotel in der Medina zu übernachten. Das war damals alles andere als üblich. Aber Tibaldi und Lederking fanden eine Bleibe, freundeten sich mit den Eigentümern an und liessen sich von deren Begeisterung für die Altstadt anstecken. Tibaldi erzählt: «Dieses Riad stand gerade zum Verkauf. Wir haben es nur aus Neugier angesehen. Die Sonne ging unter, der Muezzin rief, die Störche flogen in die Nester: Wir haben uns einfach in das Haus verliebt.» Eigentlich sollte es ein Feriendomizil für den Eigengebrauch werden – doch der Umbau wurde so aufwendig, dass sich der Betrieb als Gästehaus anbot. 2001 öffnete das Riad und war bald so begehrt, dass es 2004

um das Nachbarhaus erweitert werden konnte. Die Besitzer behielten damals noch ihre «normalen» Jobs und kamen nur einmal im Monat vorbei. Ein australischer Hotelmanager kümmert sich um alles. Erst vor zwei Jahren ist die mittlerweile auf vier Personen gewachsene Familie in Marrakesch wirklich sesshaft geworden.

Gute Lage

Genau gegenüber des «Dar les Cigognes» liegen die Ruinen des alten Königspalasts El Bahdi. Auf seinen hohen Mauern nisten die unzähligen Störche, die dem Haus seinen Namen gaben. Die Gasse direkt vor dem Haus ist eine der wenigen in der Altstadt Marrakeschs, die von Autos benutzt werden können. «Das war auch ein Grund für uns, das Haus zu kaufen», sagt Tanja Tibaldi. Die Einstellung wird verständlich, wenn man versucht, das Schwesterhotel, das «Riad Kaiss», auf eigene Faust zu finden. Es liegt ohne Strassenanschluss in der Medina – ohne Führer hat man keine Chance, das Tor zu diesem Paradies zu finden.

«Dar les Cigognes», 108, rue de Berima, Medina, Marrakesch; Telefon +212 (0) 524 38 2740/4767; www.lescigognes.com, info@lescigognes.com; Zimmer von 160 bis 350 Euro.

MAIL AUS ...

... London



London ist eine Stadt der Gegensätze – mehrwärtig trifft hier auf topmodern, Traditionsbewusstsein auf Experimentierlust und «Englishness» auf Weltoffenheit. Die Zeit scheint stillzustehen und gleichzeitig schneller zu laufen als anderswo. Die Punks und Goths von Camden Town haben hier ebenso ein Zuhause wie die feinen Damen und Herren, die sich zum High Tea im «Citz» treffen. Diese Gegensätze, die Kontraste und die Vielfalt, welche sie in sich tragen, machen viel von Londons Reiz aus.

Die Gegensätze zeigen aber bisweilen auch ein ganz anderes Gesicht Londons, eine hässliche Fratze, die einem entgegenrinst, kramt, aber auch wachrüttelt. Und genau diesen Effekt hatte eine Serie, die der «Evening Standard» vor kurzem brachte. Eine Woche lang berichtete die Zeitung täglich über «The Dispossessed», die «Enteigneten», die armen Londons, die versteckt im Abseits leben, scheinbar unsichtbar. Aber doch sind sie da. Und in grosser Zahl. London ist eine beschämende Fabel zweier Städte, stand da geschrieben. Die reichste Hauptstadt Europas, aber fast die Hälfte aller Kinder hier wachsen unterhalb der Armutsgrenze auf.

Man konnte lesen von einer Mutter mit elf Kindern, gezeugt von fünf Vätern, die pro Kind und Tag sieben Pfund (ein bisschen mehr als elf Franken) zur Verfügung hat. Von sozialen und medizinischen Härtefällen war zu lesen und von unterernährten Kindern. In London. Und ein Artikel, der mir – und wohl nicht nur mir – zutiefst nahe ging, berichtete von Armenegräbern. Vier bis sechs Särge werden in einer Grube gestapelt, bevor das Grab geschlossen wird. Auch bei Kindern und Babys. «Mittellos» bekommt hier eine neue Dimension. Ein Sammelgrab soll 60 Pfund für ein Baby und 270 Pfund für einen Erwachsenen kosten, im Gegensatz zu 1400 beziehungsweise 1725 Pfund für ein Einzelgrab. Da wird eiskalt gerechnet. Mir ist übel. Selbst jetzt, da ich diese Zeilen schreibe, schaudert mich ob des Gedankens, dass sich so was vor meiner Haustüre abspielt. Und das Ganze in einer Stadt, wo Reichtümer gerne zur Schau gestellt wird und die Auswüchse der Spassgesellschaft allgegenwärtig sind. Die Kehrseite bleibt meist im Dunklen. Umso mehr haben die Berichte im «Standard» Betroffenheit ausgelöst, aber auch reichlich auch einiges an Diskussion. Schuldzuweisungen gab es, gutgemeinte Ratschläge und weniger gut gemeinte Vorwürfe von «Schmarotzertum». Das übliche Programm. Und natürlich verfolgte auch die Zeitung ihre Ziele. Bald sind Wahlen.

Allen Argumenten zum Trotz, das Problem besteht. Es lässt sich nicht wegdiskutieren. Die Kluft zwischen Arm und Reich zu schliessen, wird wohl nicht so einfach möglich sein. Aber das darf keine Entschuldigung sein für Passivität. Das schlimmste Gift ist wohl, dass man nicht mehr hinschaut, weil man ja eh weiss, dass das Problem da ist. Und in dieser Hinsicht hat diese Artikelserie wertvolle Dienste geleistet. Auch wenn das Hinschauen schmerzt.

Andreas Trabesinger (37), aufgewachsen in Liechtenstein, ist Redaktor bei «Nature Physics», einer internationalen Wissenschaftszeitschrift.

AM SPRUNG

Kunterbunter Erwachsenen-Albtraum

Wer kennt sie nicht, die Geschichte vom starken Mädchen Pippi Langstrumpf, die in einem kunterbunten Haus mit einem Äffchen und einem Pferd irgendwo in Schweden wohnt. Die etwas andere Version für Erwachsene von heute.

Ganz egal, wer Pippilotta Viktualia Rollgardina Pfefferminz Efraimstochter Langstrumpf die Ohren langziehen will: Er zieht den Kürzeren. Das war zumindest früher in der Kindheit so. Doch das ist jetzt vorbei. Denn jetzt wird Pippi an ihren knallroten Zöpfen gnadenlos ins Zürich des Jahres 2010 gezerrt und mit so unangenehmen Fragen konfrontiert wie: Ist ihr Aufmerksamkeits-Defizit-Syndrom therapierbar? Gerät die Villa Kunterbunt doch noch in den Strudel der Subprime-Krise? Und wer ist nach dem Ausstieg der UBS der neue Sponsor der «Hoppe-tosse»?

Zum vierten Mal erzählt die Zürcher Märchenbühne am Hechtplatz ein wohlbekanntes Kinderstück so, dass auch Erwachsene darüber lachen

können. Aber nur, wenn sie dafür Kinds genug sind. Dem aussergewöhnlichen Märchen geben viele bekannte Gesichter eine besondere Note. Mit dabei sind: Sängerin Fabienne Louves, Radiomann Nik Hartmann, Politiker Filippo Leutenegger, Imitator David Bröckelmann – bekannt aus der Sendung Giacobbo/Müller und auch das Ensemble der Zürcher Märchenbühne. Die grossen Kinder erwarten an den Märchenabenden der etwas anderen Art viele Überraschungen. chch

«Nightmärchen für Erwachsene – Pippi Langstrumpf», am 30. November, 7./14./21. Dezember 2010 im Theater am Hechtplatz, Zürich; Infos unter www.theateramhechtplatz.ch; Tickets per Telefon 044 252 32 34 täglich von 16 bis 19 Uhr.



Der bliebte Schauspieler Erich Vock darf auch in diesem Jahr nicht fehlen beim «Nightmärchen für Erwachsene».