

*IRENE SCHÜTZE (HG.)*

# **Über Geschmack lässt sich doch streiten Zutaten aus Küche, Kunst und Wissenschaft**

*MIT BEITRÄGEN VON JÜRGEN BLUME, SIMONA CIGLIANA,  
CATHERINE COLAS, PAOLO D'ANGELO, JÜRGEN DOLLASE,  
LUTZ DREYER, ANTON ESCHER, THOMAS KOEBNER, TANJA LABS,  
ADAM LÖFFLER, HEIKO J. LUHMANN, ELISABETH OY-MARRA,  
IRENE SCHÜTZE, LUDWIG STRIEGEL, THOMAS VILGIS,  
MYRJAM WÜST, MARTIN ZENCK UND JÖRG ZIMMERMANN.*

**Kulturverlag Kadmos Berlin**

# Inhalt

Vorwort . . . . .	7
<b>JÜRGEN DOLLASE</b>	
Der neue Gourmet und die veränderte Struktur der Kochkunst . . . . .	13
<b>THOMAS VILGIS</b>	
Physik und Kulinaristik . . . . .	27
<b>SIMONA CIGLIANA</b>	
Kostprobe total. Ästhetik, Gastronomie und Küche bei den Futuristen . . . . .	45
<b>ANTON ESCHER</b> und <b>MYRJAM WÜST</b>	
Couscous, Tajine und Bastila. Ein Versuch über die marokkanische Küche . . . . .	59
<b>HEIKO J. LUHMANN</b>	
Die neurophysiologischen Ursachen des »guten Geschmacks« oder: warum ist der Geschmackssinn multimodal? . . . . .	81
<b>PAOLO D'ANGELO</b>	
Vom Geschmack des Gaumens zum ästhetischen Geschmack. Über den Ursprung des Begriffs in Italien und Spanien . . . . .	89
<b>IRENE SCHÜTZE</b>	
Geschmackvoll, geschmacklos und jenseits des Geschmacks. Beobachtungen zum Kunst-Diskurs . . . . .	105
<b>ELISABETH OY-MARRA</b>	
Essenskulturen – Kultur des Essens im Bild. Der Gustus und seine heilsgeschichtliche Spiegelung in der Malerei der frühen Neuzeit: die Allegorie des Geschmacks von Jan Brueghel d.Ä. und Veroneses Hochzeit von Kana . . . . .	121
<b>MARTIN ZENCK</b>	
Goûter – Sentir – Toucher. Die Nah-Sinne in der Alltagsästhetik sowie in der physiologischen Ästhetik und Kunst des 18. Jahrhunderts . . . . .	133

<b>JÜRGEN BLUME</b>	
Europäische Tafelmusik im 18. Jahrhundert . . . . .	147
<b>JÖRG ZIMMERMANN</b>	
Leichenbleicher Gorgonzola an verkohltem Toastbrot. Antikulinarische Episoden im Werk von Samuel Beckett . . . . .	167
<b>THOMAS KOEBNER</b>	
Hunger. Annäherung an ein Trauma in mehreren Schritten. . . . .	189
<b>ADAM LÖFFLER</b>	
Über den sicheren Geschmack in der Gestaltung. . . . .	207
<b>LUDWIG STRIEGEL</b>	
Das Gebet einer Jungfrau oder die Apologie des schlechten Geschmacks .	223
<b>LUTZ W. DREYER</b>	
Geschmacksattacken? – Grenzgänge zwischen Komposition und Improvisation . . . . .	233
<b>CATHERINE COLAS</b>	
Essbare Skulpturen: <i>Eat-Art</i> von Dorothée Selz . . . . .	241
<b>TANJA LABS</b>	
Ineinandergreifen – sich ergänzen. Zum Corporate Design des <i>projet goût</i>	245
Bildnachweise . . . . .	247
Autorinnen und Autoren . . . . .	249
Farbtafeln . . . . .	257

# **Couscous, Tajine und Bastila. Ein Versuch über die marokkanische Küche<sup>1</sup>**

ANTON ESCHER UND MYRJAM WÜST

Die marokkanische Küche ist heute eine der spannendsten und interessantesten Küchen der Erde.<sup>2</sup> Zusammen mit der französischen und der chinesischen Küche gilt die marokkanische Küche als eine der sogenannten »Weltküchen«. Marokkanisches Essen wird oftmals mit dem Essen der anderen maghrebischen und/oder arabischen Länder unter dem Begriff der »orientalischen Küche« subsumiert und faktisch – wie es manche Restaurants praktizieren und zahlreiche Kochbücher darstellen – orientalisierend vermischt.<sup>3</sup> Dabei ist Marokko – von Europa aus gesehen – zwar Teil des »Orients«, aber lediglich die Einflüsse der arabischen Invasion, der arabischen Okkupation sowie der heutigen Arabisierung sind potentiell in der derzeitigen marokkanischen Küche erkennbar. Obwohl historisch nicht

---

<sup>1</sup> Wir bedanken uns bei allen Marokkanerinnen und Marokkanern, die durch ihre Einladungen und Gespräche uns ihre Küche nahe brachten. Insbesondere danken wir ganz herzlich Paula Wolfert, der weltweit definitiv kompetentesten Kennerin und ausländischen Expertin der marokkanischen Küche für ihre bereitwilligen Auskünfte über ihre geliebte Küche. Auch geht ein Dank an unseren marokkanischen Kollegen Prof. Dr. Rachid Jai-Mansouri und seine Familie für viele Gastmähler und zahlreiche Informationen. Unserem gemeinsamen Freund Dr. Gerd Becker danken wir für die kritische Durchsicht und die konstruktive Kritik des Manuskripts. (Alle marokkanischen Begriffe werden im Folgenden in der üblichen französischen Schreibweise wiedergegeben.)

<sup>2</sup> Unter »Küche« verstehen wir im folgenden Kontext die Gerichte, ihre Bestandteile, ihre Zutaten und ihre Zubereitung sowie Umstände und Praktiken der Darbietung und des Verzehrs der Speisen.

<sup>3</sup> Essen hat eine doppelte Bedeutung. Einmal im Sinne von Nahrung und einmal im Sinne der technisch, räumlich, zeitlich und sozial arrangierten Prozedur der Nahrungsaufnahme. Alle Gesellschaften haben bestimmte Rituale und Regeln, die das gesellschaftliche, soziale Ereignis »Essen« bestimmen. Essbräuche, Tischsitten und Verhalten während des Essens sind in allen Gesellschaften different. »Techniken hängen nicht [...] [unmittelbar vom Globalisierungs- oder Technisierungsgrades eines Landes oder einer Region ab], [...] sondern sind soziokulturell durch Eßsitten und Benimmregeln überformt.« (Prah, Hans-Werner u. Monika Setztwein, *Soziologie der Ernährung*, Opladen 1999, S. 8). Essen kann nach dem Nährwert, dem Genusswert und dem symbolischen Wert unterschieden werden. Roland Barthes (1981) proklamiert eine »Rhetorik des Essens«, da jede Nahrung ein Symbol sein kann. So bilden sich kulinarische Beschreibungen und Diskurse, die durch bestimmte Forschungsmethoden aufgedeckt werden können. Essen kann als ein System aus Zeichen und Symbolen beschrieben werden, die in den jeweiligen kulturellen Kontexten differieren. Es ist jedoch nicht Absicht unserer Ausführungen eine derartige semiotische oder soziologische Analyse zu liefern. Vielmehr geht es uns lediglich um einen lebensweltlich reflektierten und theoretischen Zugang zur marokkanischen Küche aus europäischer Perspektive und nicht entlang der Kontexte marokkanischer Gesellschaft.

gerechtfertigt und inhaltlich nicht haltbar wird sie als »Ursprungsküche« der in Europa mehr geläufigen und dort kreierte »orientalischen« Küche bezeichnet.<sup>4</sup> Elemente der marokkanischen Küche sind in europäischen Ländern sehr präsent. Sie stehen den europäischen Produkten der türkischen Küche wie *Döner* und *Lahmachun* sowie der italienischen Küche wie Pizza und Spaghetti nicht nach.<sup>5</sup> In vielen französischen Städten gibt es *Couscous*-Schnellimbisse, die von dort lebenden maghrebischen Migranten betrieben werden.<sup>6</sup> Aber nicht nur die Schnell- und Straßengerichte sind von marokkanischen Elementen beeinflusst, ebenso hat marokkanisches Essen insbesondere in den Vereinigten Staaten von Amerika im gehobenen Restaurantsektor seinen festen Platz.

Die marokkanische Küche hat sich im Laufe der letzten hundert Jahre in hohem Maße verändert.<sup>7</sup> Im Folgenden geht es nicht um die Modifikationen der marokkanischen Küche, sondern ausgehend von der Praxis des marokkanischen Mahls wollen wir die Identität der marokkanischen Küche kennzeichnen, die marokkanische Küche charakterisieren sowie ihre Genese und deren Rahmenbedingungen als auch ihre Grundprinzipien herausarbeiten. Dabei ist uns bewusst, dass es sich bei unserem Gegenstand vor allem um eine für Europäer aufbereitete marokkanische, städtische Küche handelt. Diese Ziele werden definitiv aus der subjektiven Perspektive von Autorin und Autor eingelöst, wenn wir auch hoffen, dass unsere Argumentation nachvollziehbar und für die heutige marokkanische Küche, so, wie sie für nicht in Marokko sozialisierte Menschen zugänglich ist, zutrifft. Allerdings muss die Darstellung ein Versuch bleiben, der lediglich einige Aspekte der marokkanischen Küche transportiert.

---

<sup>4</sup> Vgl. Oliver, Raymond, ohne Titel, in: Latifa Bennani-Smirès (Hg.), *Moroccan Cooking*, Casablanca 2007, S. 3.

<sup>5</sup> *Döner* bezeichnet einen in der Türkei unter *Kebab* bekannten Spieß aus Hammel-, Rinds-, Hühner- oder Truthahnfleisch, der senkrecht am Feuer – heute unter der durch Elektrogeräte erzeugten Hitze – gegrillt wird. Der *Döner* gilt als interkulturelles türkisch-deutsches Produkt und wird unter diesem Namen in andere Länder der Welt wie z. B. Marokko verbreitet.

*Lahmachun* ist ein aus der Türkei stammendes belegtes Fladenbrot, das in Deutschland aufgrund seines Aussehens wie das italienische Produkt und aufgrund der vergleichbaren Herstellung auch als *türkische Pizza* bezeichnet wird.

<sup>6</sup> *Couscous* gilt als das typische maghrebische Mahl und wird in Marokko, Algerien und Tunesien gleichermaßen verspeist. Es besteht aus Hartweizengrieß und wird in einem vergleichbar aufwändigen Verfahren und ebenso aufwändig als Speise zubereitet.

<sup>7</sup> Die gravierenden Unterschiede und die erhebliche Veränderung marokkanischer Küche zeigen sich bei einem Vergleich der Schilderungen von Max Quedenfeldt (ders., »Nahrungs-, Reiz- und kosmetische Mittel bei den Marokkanern«, in: *Zeitschrift für Ethnologie*, Bd. 19 (1887), S. 241–285), der Ende des 19. Jahrhunderts die damaligen Gerichte und ihre Herstellung detailliert beschreibt, mit dem heute als »marokkanisch« präsentierten Essen.

## 1. Marokkanisches Mahl – individuelle Routinen und gemeinschaftliches Ritual

Bei den ersten Berichten über die Praktiken des Essens in Marokko, standen die aus europäischer Perspektive exotischen Elemente im Vordergrund.<sup>8</sup> So zitiert Max Quedenfeld den Mitte des 19. Jahrhunderts in Nordafrika reisenden Orientalisten und Schriftsteller Heinrich Freiherr von Maltzahn mit folgender Beschreibung:

»Das Essen der Mauren von Marokko [...] ist übrigens eine Merkwürdigkeit. Sie greifen mit Fingern in die Schüssel und fassen eine Handvoll Reis oder Kuskussu heraus. [...] Es wäre wohl das einfachste, die aus der Schüssel genommene Speise gleich mit den Fingern zum Munde zu führen. [...] Man muss die Speise erst ein wenig zwischen den Fingern rollen und so ein Kügelchen daraus machen. Dann erst darf man sie zu sich nehmen, aber auch nie mit den Fingern direkt an den Mund bringen, sondern muss das Kügelchen aus einiger Entfernung mit der Hand in den Mund hineinwerfen. [...] Die marokkanische Sitte des Essens durch Hineinwerfen der Speise herrscht im Süden des Kaiserreichs d.h. in Marokko, Tafilalt und Sus und selbst in einzelnen Stämmen der Sahara vor.«<sup>9</sup>

Doch bereits Max Ouedenfeldt kritisiert die exotische Beschreibung, denn er selbst konnte diese Technik nicht beobachten. Seine Schilderung lautet: »Kuskussu wird mit dem Daumen und den beiden nächsten Fingern ergriffen, mit einer rotierenden Bewegung der ganzen Hand daraus ein Kloss geformt, dann derselbe wieder vorgeschoben und über dem Daumen und neben dem Zeigefinger vorbei in den Mund gebracht.«<sup>10</sup> Schon damals, bemerkt der Autor, wurde europäischen Gästen zum Essen von *Couscous* ein Löffel gereicht. Heute greifen auch Marokkaner bei dieser Speise generell zum Löffel.<sup>11</sup>

---

<sup>8</sup> Auch heute noch ist in vielen Darstellungen die marokkanische Essenspraxis ein Gegenstand der exotischen Belustigung. Der Spielfilm *Der Mann der zuviel wusste* von Alfred Hitchcock aus dem Jahre 1956 zeigt James Stewart alias Dr. Benjamin McKenna beim Versuch in einem marokkanischen Restaurant Platz zu nehmen und mit den Händen *Tagine* zu essen. Nach verzweifelten Versuchen gibt der Amerikaner entnervt auf.

<sup>9</sup> Quedenfeld, »Nahrungs-, Reiz- und kosmetische Mittel« (Anm. 7), S. 265.

<sup>10</sup> A.a.O., S. 264.

<sup>11</sup> Anfang der 1990er Jahre führte der Autor eine intensive Diskussion mit einem älteren marokkanischen Kellner in einem guten Restaurant in Fès über die richtige Art *Couscous* zu essen. Nachdem ich nicht glauben wollte, dass *Couscous* mit den Händen essbar ist, setzte sich der Kellner – nachdem der Manager des Restaurants es erlaubt und er die Hände gewaschen hatte – kurzerhand an den Tisch und begann nach einem *Bismillah* *Couscous* mit den Händen zu essen. Und ich glaube es heute noch nicht, aber er produzierte unwahrscheinlich schnell kleine Kügelchen und schnellte diese mit dem Daumen durch die Luft in den Mund. In der Zwischenzeit haben mir marokkanische Kollegen und Kolleginnen immer wieder versichert, dass ihre Väter und Großväter zuhause immer noch in dieser Art und Weise *Couscous* essen.

Marokkanisches Essen wird traditionell mit den Händen gegessen.<sup>12</sup> Hierbei spielen vor allem der Daumen, Zeigefinger und der Mittelfinger der rechten Hand eine wichtige Rolle: »Mit einem Finger zu essen, ist ein Zeichen des Hasses; mit zwei Fingern zu essen, zeigt Überheblichkeit; mit drei Fingern zu essen, ist im Einklang mit dem Propheten; mit vier oder fünf Fingern zu essen, ist Völlerei«.<sup>13</sup> Diese Regeln, dass nur mit diesen drei Fingern der rechten Hand gegessen wird und die linke Hand, die als unrein gilt, sind der wichtigste Grundsatz marokkanischen Essens. Im Gegensatz zu europäischen Gewohnheiten wird das Essen nicht durch das Metall von Messer, Gabel oder Löffel verändert oder gestört.<sup>14</sup> Durch den direkten Kontakt der Hand und der Haut mit der Speise entsteht ein Gefühl der Unmittelbarkeit, das sich auf den Geschmack und den Genuss auswirkt (vgl. Farbtafel VI).

Die Essenzubereitung, die sich anschließende Präsentation des Essens sowie die Essenstechnik spielen eine zentrale Rolle. Von herausragender Bedeutung ist die Art, wie das Fleisch, der Fisch oder das Gemüse zubereitet ist, da es mit den Fingern vom Knochen »gedrückt« werden muss und nicht gerissen werden darf.<sup>15</sup> Auch gilt die Regel, dass nichts abgebissen und dann zurück in die Schüssel gelegt wird. Der *Couscous* wird heute aus pragmatischen Gründen von der jüngeren Generation meist mit dem Löffel gegessen. Beim Essen ist es wichtig, dass die Speise alle möglichen Regionen des Mundes berührt, damit alle Geschmacksrezeptoren angeregt werden. Grundsätzlich kann beim Essen ruhig gesprochen werden, denn dies trägt auch zur angesprochenen Dynamik bei. Besonders der Mund, der Gaumen, die Körpersäfte und der Atem sind wichtige Faktoren, die die Essenstechnik beeinflussen. In Marokko gilt alles, was aus dem Körper kommt,

---

<sup>12</sup> Aus diesem Grund werden die Fingernägel immer ganz kurz geschnitten, um zu vermeiden, dass sich unter den Nägeln Essensreste ansammeln können. Herkömmlich wird dies auch damit begründet, dass die Geister (*djin*, pl. *djinn*), an die in Marokko geglaubt wird, keinen Platz an dieser Stelle finden. Diese Problematik soll jedoch an dieser Stelle nicht vertieft werden. Ein Einstieg in die Geisterwelt Marokkos bieten: Welte, Frank, *Der Gnāwa-Kult: Trancespiele, Geisterbeschwörung und Besessenheit in Marokko*, Frankfurt 1990; Lang, Hubert, »Der Heiligenkult in Marokko«, Passau 1992 (= *Passauer Mittelmeerstudien/Sonderreihe*, Bd. 3) und Chlyeh, Abdelhafid, *Les Gnaoua*, Casablanca 1998.

<sup>13</sup> Diese arabisch-marokkanische Spruchweisheit geht auf folgenden *Hadith* (d. h. Überlieferung) zurück: »Ka' b ibn Malik (r) berichtet: Ich habe den Gesandten Allahs (s) mit drei Fingern essen gesehen, und wenn er (mit dem Essen) fertig war, pflegte er sie abzulecken.« (An-Nawawi, Abun, *Gärten der Tugendhaften I. Hadith 7, Riyad us-Sahalin 10*, Nr. 749).

<sup>14</sup> Ebenso verzichtet man bei der Entsorgung des Essens nach der Verdauung auf das in Europa beliebte Klosettpapier. Für diese Tätigkeit verwendet man die linke Hand und dazu im Sommer warmes bzw. im Winter kaltes Wasser.

<sup>15</sup> Fleischgerichte wie sie in Europa z. B. als Schnitzel oder Steak zubereitet werden, gibt es in der marokkanischen Küche nicht, da dies dem Grundprinzip der marokkanischen Küche widerspricht, welches das leichte Lösen des Fleisches vom Knochen voraussetzt, damit die Nahrung mit den Fingern zu sich genommen werden kann.

als unrein. Demnach sind sämtliche Körpersäfte und der Atem unrein. Deshalb darf weder ein Getränk noch ein Gericht durch den Hauch des Atems gekühlt werden, da dadurch die unreinen Körperinhalte in das Gericht oder das Getränk kommen. Dies macht verständlich, warum der heiße Tee zur Kühlung geschlürft wird. Nicht nur vor jedem Gebet, sondern auch vor jedem Essen, steht eine Art rituelle Waschung an. Diese beschränkt sich auf die Hände und Unterarme. Dabei werden unter warmen, fließendem Wasser die Hände gewaschen und danach mit einem ebenfalls feuchten – manchmal mit Rosenwasser aromatisiertem – Tuch abgetrocknet.

Die Organisation des marokkanischen Mahls ist sozial einschließend und integrierend. An einem gedeckten Tisch kann die Anzahl der Teilnehmer am Essen durch schlichtes Zusammenrücken leicht erweitert werden, während in Europa meist durch die festgelegte Zahl der Gedecke und Stühle potentielle Gäste ausgeschlossen sind. Hierzu gehört dann das Detail, dass auf dem Teetablett immer mindestens ein Glas mehr stehen muss als Gäste zugegen sind, damit sich ein eventuell hinzukommender nicht abgelehnt fühlt; ebenso gilt in Marokko das Sprichwort (und die Tatsache): »Essen für zwei reicht auch für drei, und Essen für drei auch für fünf.« Nicht vergessen werden darf, dass bei gemeinschaftlichen Essen strikte Geschlechtertrennung herrscht. Bei jedem familiären Fest essen Männer räumlich getrennt von den Frauen.<sup>16</sup> Allerdings herrscht in den Restaurants schon lang die Emanzipation vor; dort essen Frauen und Männer gemeinsam an einem Tisch, jedoch im europäischen Modus von unterschiedlichen Tellern.

Das marokkanische Essen beginnt mit dem Ausspruch *Bis'millah – Im Namen Allahs* – und weist eine klare hierarchische Ordnung auf. Die sozial höchstrangige

---

<sup>16</sup> Eine interessante Beobachtung schildert Gerd Becker im Frühjahr 2009: »Kürzlich machte ich zuletzt in Goulmime folgende Beobachtung: Beim letzten Besuch bei meinem sterbenden Freund Larbi lud sein Bruder Tahar mich und meine Freundin Pina zum Essen. Der kranke Larbi bekam seine Portion auf einem eigenen Teller. Ich dachte zuerst, vielleicht enthalte sein Mahl weniger Salz oder Gewürze, oder es sei bequemer für ihn im Bett zu essen. Der Verlauf der Mahlzeit legte eine andere Interpretation nahe: Der von Tahars Frau aus der Küche gebrachte Allgemeinteller war weder sonderlich gewürzt, noch sehr salzig, und Larbi aß von seinem Teller direkt neben unserer Platte. Bruder Said jedoch, der auch anwesend war, verweigerte das Essen. Der Grund wurde aus dem folgenden Wortgefecht zwischen den Brüdern deutlich. Der bärtige, gläubige Muslim Said, der nach seinem Verständnis der religiösen Praktiken nicht einmal einer Frau die Hand geben darf, kann natürlich schon gar nicht sein Brot in eine Schüssel tunken, in der eine möglicherweise menstruierende Christin ihre unreinen Hände hatte. Die beiden Brüder haben den Fundamentalisten Said für seine religiös legitimierte Brückierung der Gäste gescholten – Larbis hohle Augen sprühten dabei wütende Funken und schleuderten Blitze. Said verteidigte sich mit Berufung auf angebliche Gesetze Allahs. Die mir neue Beobachtung war dabei, dass man offenbar nicht mit Kranken aus einem Topf isst. Dies geschieht bei einem Krebsleidenden nicht aus einem rational-hygienischen Grund, sondern leitet sich aus den Reinheitskonzepten her. Ein Kranker ist in Marokko beim Essen unter Männern ebenso unrein wie eine christliche Frau.«

Person gibt vor, wann und was zuerst gegessen wird. Erst wenn diese Person zum Beispiel bei der *Tajine* vom Gemüse zum Fleisch wechselt, dürfen alle anderen Personen, die aus der gleichen Schüssel essen, zum Fleisch greifen. Die Tische sind zumeist sehr niedrig und vielfach wird auch im Sitzen auf dem Boden gegessen. Zuerst gibt es verschiedene Salate oder unterschiedlich zubereitetes Gemüse. Das Gemüse wird dem Prinzip der Gegensätzlichkeit entsprechend tischfertig gemacht. So gilt immer der Grundsatz Süßes und Salziges, Hartes und Weiches, Flüssiges und Festes zu mischen. Beispiele sind süße Tomaten, süße Karotten mit Sesam, süß-salzige Linsen, pürierte Auberginen in Öl oder auch gewürfelte rote Beete mit Sesam. Die Vorspeisen werden im Gegensatz zu den Hauptgerichten auf einzelnen Tellern serviert. Dabei sind alle Teller für alle Personen am Tisch bestimmt. Zum Essen wird Wasser gereicht.<sup>17</sup> Auch die sich anschließenden zwei Hauptgänge werden auf einem Teller, meistens dem Unterteil einer *Tajine*, gegessen. Der zweite Gang ist eine *Tajine* mit Gemüse und Lamm oder Huhn (vgl. Farbtafel VII). Den dritten Gang bildet ein *Couscous* mit Gemüse und je nach dem, ob der zweite Gang Lamm oder Huhn war, das entsprechend andere Fleisch. Als Nachspeise wird der unvermeidliche süße *A'tay*<sup>18</sup> und süßes Gebäck, das meistens frittiert und mit einer Honigschicht überzogen ist, gereicht. Um zum Schluss zu kommen: das Essen wird mit dem Ausspruch *El Hamdu'llillah! – Allah sei Dank!* – und dem Gang zum Wasserhahn, um die Hände zu waschen, abgeschlossen.

## 2. Identität der marokkanischen Küche

Der Versuch, die Identität und Unverwechselbarkeit der marokkanischen Küche zu fassen, lässt sich durch eine Ordnung, die Zusammenstellung und Komposition der Gerichte aufweisen, zeigen. Die Grundprinzipien, die diese Ordnung erzeugen, können mit der diversifizierten Landschaft, mit dem täglichen und jährlichen Gang des Klimas, mit der herrschenden Atmosphäre sowie mit der marokkanischen

---

<sup>17</sup> Alkohol ist im marokkanischen Kontext beim Essen unüblich. In Restaurants wird zwar oft Alkohol angeboten, aber getrunken wird zu traditionellem marokkanischem Essen nur Wasser.

<sup>18</sup> Der für Marokko inzwischen charakteristische und typische Tee, ist eigentlich ein sehr junges marokkanisches Getränk. Erst Mitte des 19. Jahrhunderts kam der grüne Tee mit Händlern aus Großbritannien nach Marokko. Er wurde von Marokkanern mit frischen Minzeblättern aromatisiert, mit Zucker gesüßt und damit marokkanisiert. Allerdings ist dieser Tee nicht der erste Tee, den es in Marokko gab. Bereits lange zuvor wurde Kräutertee aus Minze gewonnen und mit Wermut, Eisenkraut und Majoran angereichert. Der britische Tee gilt als eines der ersten Importprodukte Marokkos. Inzwischen ist der Tee in allen Landesteilen zu finden. Die Zubereitung des Tees ist nahezu überall identisch, nur die Minzesorte variiert und damit auch der Geschmack des Tees. Minze wird in Marokko besonders in der Gegend um Marrakech, Casablanca und Meknès angebaut (vgl. Carrier, Robert, *Die Kultur der marokkanischen Küche*, Köln 1988, S. 35–36).

Gesellschaftsordnung in Zusammenhang gebracht werden.<sup>19</sup> Alle genannten Phänomene sind durch starke Gegensätze, die raum-zeitlich nebeneinander bestehen, d. h. gleichzeitig und am gleichen Ort auftreten, geprägt. Die marokkanische Küche und besonders ihre Gerichte sind durch Gegensatz, Kontrast und Opposition bestimmt. Dies bezieht sich auf alle Dimensionen und wird durch gegensätzliche Form, Farbe und Inhalt erzielt. Geschmack und Genuss wird folglich durch die erhöhten und gegenteiligen Sinneswahrnehmungen enorm verstärkt.

Das Essen als Gesamtkomplex lässt sich in unterschiedliche Bestandteile einteilen. Die Basis sind Fleisch und Fisch sowie Gemüse, Obst und Nüsse. Die Elemente, welche zur unverwechselbaren Identität marokkanischer Küche beitragen, sind das fast unendlich variiere Griesgericht *Couscous* und die ebenso variiere Suppe *Harira* (vgl. Farbtafel VIII). Die wichtigsten verfeinernden Stoffe der Küche sind Öle und Gewürze bzw. deren nur schwer nachmachbare Gewürz-Öl-Mischungen. Fleisch und Fisch sind in Marokko in vielen Gerichten zu finden. Neben Lamm, Schaf und Ziege wird Rindfleisch und Huhn gegessen. Schweinefleisch gilt wie in allen islamischen Ländern als unrein und ist demnach verboten.<sup>20</sup> Fisch ist in der marokkanischen Küche vor allem in den Küstenorten zu finden. Hier wird er sehr oft anstelle von Fleisch verwendet. Fleisch und Fische werden meistens in der *Tajine* serviert oder auch als *Kefta* (Spieße). Gemüse spielt in der marokkanischen Küche eine große und wichtige Rolle. Tomaten, Zwiebeln, milde und scharfe Paprikaschoten, Zucchini, Auberginen, Artischocken, Okra, getrocknete Bohnen, Kartoffeln, Kürbis und Kichererbsen werden allein oder kombiniert mit Fleisch oder Fisch auf verschiedene Weise zubereitet. Auch wird Gemüse sehr oft als einzelnes Gericht ohne Fleisch oder Fisch serviert. Die schonende Kochweise in der *Tajine* führt dazu, dass die Nährstoffe erhalten bleiben und nicht verkochen. Als Vorspeise werden oftmals in Würfel geschnittene rote Beete, pürierte,

---

<sup>19</sup> Im Sinne von Lévi-Strauss (ders., »Das kulinarische Dreieck«, in: Helga Gallas (Hg.), *Strukturalismus als interpretatives Verfahren*, Darmstadt 1972, S. 1–24) wird Nahrung als Projektionsfläche sozialer Ordnung gesehen. Lévi-Strauss entwickelte das kulinarische Dreieck um die Gegensätzlichkeiten und Oppositionen der Nahrung aufzuzeigen. Dieses Dreieck beschreibt die verschiedenen Zustände von Nahrung (roh/gekocht/verfault) mit den unterschiedlichen Zubereitungsarten (braten/räuchern/sieden) und den zur Zubereitung benötigten Mitteln (Luft/Wasser). Das Modell geht von der Grundannahme aus, dass Nahrung so verzehrt werden kann, wie man sie in der Natur vorfindet, nämlich roh. Demnach ist unter gekocht nicht unbedingt die Zubereitung z. B. über dem Feuer zu verstehen, sondern jede Nahrung, die sich nicht mehr in ihrem natürlichen, ursprünglichen Zustand befindet, kann als gekocht bezeichnet werden, da sie bereits kulturell, mit einer der genannten Zubereitungsarten, verändert wurde. Je mehr sich die Nahrung durch diese kulturelle Bearbeitung modifiziert und durch Zubereitungsarten und -mittel ihre »Natur« verlässt, desto schneller gelangt sie in den Bereich der Kultur.

<sup>20</sup> Max Quedenfeldt (ders., »Nahrungs-, Reiz- und kosmetische Mittel« (Anm. 7), S. 241–285) berichtet davon, dass zur Zeit seiner Reise in Marokko bei verschiedenen Bevölkerungsgruppen auch Wildschwein, Igel, Schildkröte und anderes Getier auf dem Speiseplan stand.

süße Tomaten, ölige, weiche Zucchini, leicht süße, feste Karotten, pürierte, ölige Auberginen und leicht süß-salzige Linsen gereicht. Das vielfältig vorhandene Obst wie Äpfel, Bananen, Birnen, Datteln, Orangen, Pflaumen, Pfirsiche, Weintrauben und Oliven dient zur Verfeinerung der Speisen.<sup>21</sup> Man benutzt es, um Gegensätze im Gericht zu erzeugen oder um die Geschmacksempfindung zu verwirren und damit zu steigern. Außerdem wird Obst mit Zimt oder anderen Süßstoffen gerne als Nachspeise serviert. Ähnlich werden Mandeln und Walnüsse benutzt, um Weiches mit Hartem zu kontrastieren.

*Couscous* ist das Gericht der Berber. Er besteht aus Weizen, Gerste oder Hirse und wird aus mit Salzwasser angefeuchtetem und zu kleinen Kügelchen zerriebenem Grieß hergestellt. Die Zubereitung erfolgt durch Dämpfen. *Couscous* ist vielfach Hauptbestandteil der Nahrung und wird mit Gemüse oder aber auch mit Fleisch und Fisch gegessen. Suppen gelten in der marokkanischen Küche als Zwischenmahlzeit und besonders die *Harira* erfährt während des Fastenmonats Ramadan eine besondere Bedeutung. Sie ist die traditionelle Suppe zum »Fastenbrechen« und besteht aus Lambrühe, Lammfleisch, Linsen, Kichererbsen, gehackten Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, frischen Kräutern und Gewürzen und wird mit Hefe oder Mehl und verquirlten Eiern angedickt.<sup>22</sup> Die am meisten verwendeten Öle sind Sonnenblumenöl, Olivenöl und vielfach Arganienöl. Arganienöl ist nur in der Soussregion im Süden Marokkos zu finden und inzwischen in Europa eine begehrte Zutat.<sup>23</sup> Olivenöle werden oft in Verbindung mit Salaten genutzt und Sonnenblumenöl ist bei fast allen Gerichten, außer bestimmten Vogelgerichten, die Grundlage. Weitere wichtige Bestandteile sind *Zebda* (Butter) und *Smen* (»ranzige Butter«) aus Schafs- oder Ziegenmilch, die besonders in ländlichen Gebieten sehr oft als Indikator für den Wohlstand einer Familie angesehen werden können. *Smen* ist zum Dämpfen von Couscous unverzichtbar. Diese beiden Zutaten sind ebenso wie das Öl wichtigster Grundbestandteil der Küche.<sup>24</sup> Die Gegensätzlichkeit der Zutaten ist ein weiteres Grundprinzip der marokkanischen Küche. Zum einen sind die Gewürze, die verwendet werden, wie beispielsweise Zimt und Pfeffer, unterschiedliche Geschmacksträger. Einerseits süß und aromatisch, andererseits scharf und würzig. Zum anderen bilden die Zutaten auch oftmals das Gegenteilige.

<sup>21</sup> Verschiedene Früchte wie Feigen, Aprikosen, Datteln und Pflaumen werden gerne in getrockneter oder gesüßter Form verwendet.

<sup>22</sup> Vgl. Bennani-Smirès, *Moroccan Cooking* (Anm. 4), S. 68.

<sup>23</sup> Im Zuge der Suche nach Entwicklungsmöglichkeiten für Südmarokko wurde das Arganienöl, das aus dem Kern der Arganienfrucht gewonnen wird, entdeckt. Heute werden aus diesem Öl nicht nur Speiseöl, sondern alle möglichen Beautyprodukte wie z. B. Massageöl und Schönheitscremes hergestellt. Die Nachfrage ist weltweit steigend (vgl. Kenny, Lahcen (Hg.), *Atlas de l'Arganier et de l'Arganeraie*, Rabat 2007).

<sup>24</sup> Vgl. Guinaudeau, Zette, *Fés vu par sa cuisine*, Rabat 1958, o. S.

Hartes wird mit Weichem kombiniert, Warmes mit Kaltem, Flüssiges mit Trockenem. Beispiele sind Gerichte wie Lamm mit Datteln oder *Mrouzia* (*Lammtajine* mit Rosinen, Honig und Mandeln).<sup>25</sup> Fleisch, wird immer solange gegart oder gekocht, dass es sich einfach vom Knochen lösen lässt. »Falling of the bones«,<sup>26</sup> ist wichtig, da – wie bereits mehrfach erwähnt – mit den Fingern der rechten Hand gegessen wird.

*Chermoula*, *Ras el Hanout* und *Harissa* stellen die wichtigsten und identitätsstiftenden Gewürzmischungen der Küche des maghrebischen Landes. Im Laufe der Jahrhunderte kreierte man eigene Gewürzmischungen, die teilweise aus eingeführten Gewürzen bestehen. Die gemeinsame Grundlage aller Gemüserezepte bildet die Gewürzmischung *Chermoula*, die aus Knoblauch, gehackten Zwiebeln, edelsüßem Paprika, Cayennepfeffer, Kreuzkümmel, Safran sowie frisch gehackten Korianderblättern und glattblättriger Petersilie besteht. »Ausserdem verwendet man diese Würzmischung zur Verfeinerung und Aromatisierung von gegrillten Lamm-, Rind- oder Fischspeisen. Ergänzt durch andere Zutaten, zum Beispiel Zimt, Honig und Rosinen, passt *Chermoula* auch gut zu Wild.«<sup>27</sup> Abgeschmeckt wird mit Salz, Pfeffer, edelsüßem Paprika und Cayennepfeffer, manchmal auch mit Kreuzkümmel.<sup>28</sup> *Ras el Hanout* wird oft als »Mischung des Ladenbesitzers« oder einfach als die beste Mischung des Geschäfts bezeichnet und besteht aus dreizehn Zutaten: Pfeffer, Malagentapfeffer, Lavendel, Thymian, Rosmarin, Kreuzkümmel, Ingwer, Muskatnuss und -blüte, Kardamon, Gewürznelken, Bockshornklee und Zimt. »In manchen marokkanischen Mischungen finden sich auch geheimnisvolle Ingredienzien wie Rosenknospen, Harmelraute (*Peganum harmala*), Bilsenkraut, Belladonna und Cantharides (Spanische Fliege)«. <sup>29</sup> Das Verhältnis der Bestandteile zueinander variiert immer.<sup>30</sup> Während *Ras el Hanout* insbesondere für Fleischgerichte verwendet wird, gibt es eine ähnlich komplexe Mischung für Fischgerichte.

*Harissa* hingegen ist eine eher feurige Würze, die aus zerstoßenen Chilischoten, Olivenöl und Knoblauch hergestellt wird.<sup>31</sup> Sie gilt als unerlässliche Sauce zu

<sup>25</sup> Vgl. Wolfert, Paula, *Moroccan Cuisine Cuisine*, London 2005, S. 228–229.

<sup>26</sup> Wolfert, Paula, *Couscous and other good food from Morocco*, London 1973, S. 10–11.

<sup>27</sup> Carrier, *Die Kultur*, (Anm. 18), S. 44.

<sup>28</sup> Vgl. Wolfert, *Couscous* (Anm. 26), S. 28.

<sup>29</sup> Carrier, *Die Kultur* (Anm. 18), S. 48.

<sup>30</sup> Vgl. Carrier, a.a.O., S. 48; Wolfert, *Moroccan Cuisine* (Anm. 25), S. 21.

<sup>31</sup> Im Gegensatz zu allen anderen genannten Gewürzen ist *Harissa* in den anderen maghrebischen und arabischen Ländern ein bekanntes und häufig verwendetes Produkt. Allerdings variieren die Zusammensetzung und die Herstellung von Region zu Region und von Haushalt zu Haushalt erheblich.

*Couscous*, aber auch für Fischsuppen und Eintöpfe sowie *Tajines* mit Fleisch und Geflügel wird sie verwendet. Auch bei diesem Gewürz schwört jede Köchin auf ihre eigenes Rezept zur Herstellung.

### 3. Praxis und Differenzierung der marokkanischen Küche

Wichtiger Bestandteil der marokkanischen Küche ist der Markt oder *Souk*. Durch den *Souk* werden abhängig vom täglichen, wöchentlichen und auch jahreszeitlichen Angebot die Gerichte bestimmt. Die Reichhaltigkeit der marokkanischen städtischen Märkte und der Wochenmärkte ist beachtlich. Das Einkaufen auf dem *Souk* ist Aufgabe der Köchinnen, verkauft werden aber die Lebensmittel meistens von Männern. Der Einkauf auf dem Markt ist der erste Schritt, der ein weiteres wichtiges Prinzip der marokkanischen Küche garantiert: Reinheit, Natürlichkeit und Transparenz. Dies lässt sich am besten beispielhaft bei der herkömmlichen Herstellung des marokkanischen runden Brotes zeigen und mit einem Sprichwort belegen:<sup>32</sup> »Wer Brot auf dem Markt kauft ist blind. Derjenige, der Getreide auf dem Markt kauft, sieht mit einem Auge und derjenige, der den Teig selbst macht und zum Bäcker bringt, sieht mit beiden Augen!« Obwohl heute viele Haushalte in Marokko dies nicht mehr praktizieren, sieht man insbesondere in den Altstädten zahlreiche Menschen, ihren zu Brot geformten Teig zum Bäcker bringen. Der ideale Arbeitsablauf verlangt, dass das Getreide gekauft, zu Hause gewaschen, in der Mühle vom Müller gemahlen, zu Hause oder beim Müller gesiebt, zu Hause der Teig gerührt, geknetet und schließlich beim Bäcker gebacken wird.<sup>33</sup> Wichtig dabei ist, dass die verwendeten Produkte rein und natürlich sind und der Herstellungsprozess transparent ist. Diese Ansprüche auf Reinheit, Natürlichkeit, Transparenz und Sauberkeit lassen sich auf alle Vorgänge in der marokkanischen Küche übertragen. Allerdings greift man inzwischen, wie in der gesamten modernen Welt, insbesondere in modernen Haushalten, auf Halbfertig- und Fertigprodukte zurück.

---

<sup>32</sup> Nahrungsmittel haben in Marokko einen besonderen Status. Insbesondere Brot gilt als »heilig«, denn Getreide transportiert *Baraka*, den »Segen« Gottes. Ein gläubiger Marokkaner wird altes Brot oder Brotreste nicht einfach wegwerfen. Immer wieder kann man alte Brotreste auf Mauerkanten oder erhöhten Zäunen liegen sehen. Sollten Brotreste auf dem Boden zu liegen kommen, werden sie aufgehoben, damit man nicht auf das Brot tritt. Es wird berichtet, dass die Muslime zu Beginn des Protektorats ernsthafte Probleme mit dem französischen Baguette hatten, da beim Brechen und Essen des Brotes unendlich viele Brotreste herunterfallen, die man – realistisch gesehen – nicht alle aufheben kann.

<sup>33</sup> Vgl. Escher, Anton u. Eugen Wirth, *Die Medina von Fés. Beiträge zu Persistenz und Dynamik, Verfall und Erneuerung einer traditionellen islamischen Stadt in handlungstheoretischer Sicht*, Erlangen 1992 (= Erlanger Geographische Arbeiten 53), S. 151–154.

Ein grundlegendes Merkmal der marokkanischen Küche ist ihre formale Zweiteilung. Es wird zwischen einer »Berberküche« sowie einer »Palastküche« unterschieden. Die »Berberküche« bedient sich einfacher Zutaten. Sie ist weniger arbeitsaufwändig und zeitsparender. Ihre typischen Gerichte sind *Tajine* und *Couscous*, *Kefta* und *Brochettes* ebenso wie süßes Gebäck und Suppen. Die Hauptmahlzeit findet meistens am Abend statt, und tagsüber werden nur Suppen oder kleine, leichte Gerichte und Obst gegessen. Die »Palastküche« hingegen bedient sich teurer Zutaten (ein Beispiel ist die *Bastilla* mit Tauben; vgl. Farbtafel IX). Sie ist eine arbeits- und zeitintensive Küche, die logischerweise in den Städten und besonders in den Königsstädten, beheimatet ist.<sup>34</sup>

Innerhalb des Königreiches Marokko werden innerhalb der »Berberküche« und der »Palastküche« weitere regionale Differenzierungen deutlich. Auch wenn Grundgerichte wie *Couscous* und *Tajine* erhalten bleiben, so lässt sich erkennen, dass abhängig von der Vegetation und dem Klima, die Zutaten der Gerichte sich ändern. Marokko kann in ca. zwanzig unterschiedliche Essregionen eingeteilt werden. Hierbei können vier Großeinheiten herausgehoben werden. Erstens, das nördliche Marokko mit der Hafenstadt Tanger und Tetuán und dem Rifgebirge, wo die Küche einen starken andalusischen Einfluss aufweist. Zweitens, Zentralmarokko mit den Königsstädten Fès und Meknès, wo sehr viel Gemüse in den Gerichten zu finden ist. Drittens, Südmarokko mit Marrakech und der Souss-Region, wo die Küche stark an der Küche der Berber orientiert ist und es weniger Gemüse und mehr Trockenfrüchte gibt; das Gebiet des Mittleren Atlas, in dem vor allem *Couscous* gegessen wird, was auch auf die Berberstämme zurückzuführen ist, sowie das Gebiet östlich des Atlasgebirges mit Erfoud und Zagora, in dem sehr viel mit Datteln und Steinbrot zubereitet wird. Und viertens, schließlich das atlantische Marokko mit den Städten Essaouira, Safi, Casablanca und Rabat, in dessen Küche sehr viele Fischgerichte (Fisch-*couscous*) und weniger Fleischgerichte zu finden sind.<sup>35</sup> In der praktischen Ausübung kann also die heutige marokkanische Küche vielmehr als ein buntes und differenziertes Konglomerat der »Berber«- und »Palastküche« bezeichnet werden.<sup>36</sup>

Wichtige Bestandteile – wie Minze und Oliven, die in der Gegend um Meknès angebaut werden, Orangen und Zitronen aus dem Raum Agadir, Datteln aus Erfoud, Nüsse aus dem Rifgebirge, Honig aus Tagoundaft, Melonen aus der Douk-

---

<sup>34</sup> Vgl. Wolfert, *Moroccan Cuisine* (Anm. 25).

<sup>35</sup> Vgl. Wolfert, *Couscous* (Anm. 26); diess., *Moroccan Cuisine* (Anm. 25.), Bennani-Smirès, *Moroccan Cooking* (Anm. 4).

<sup>36</sup> Vgl. Wolfert, a.a.O.

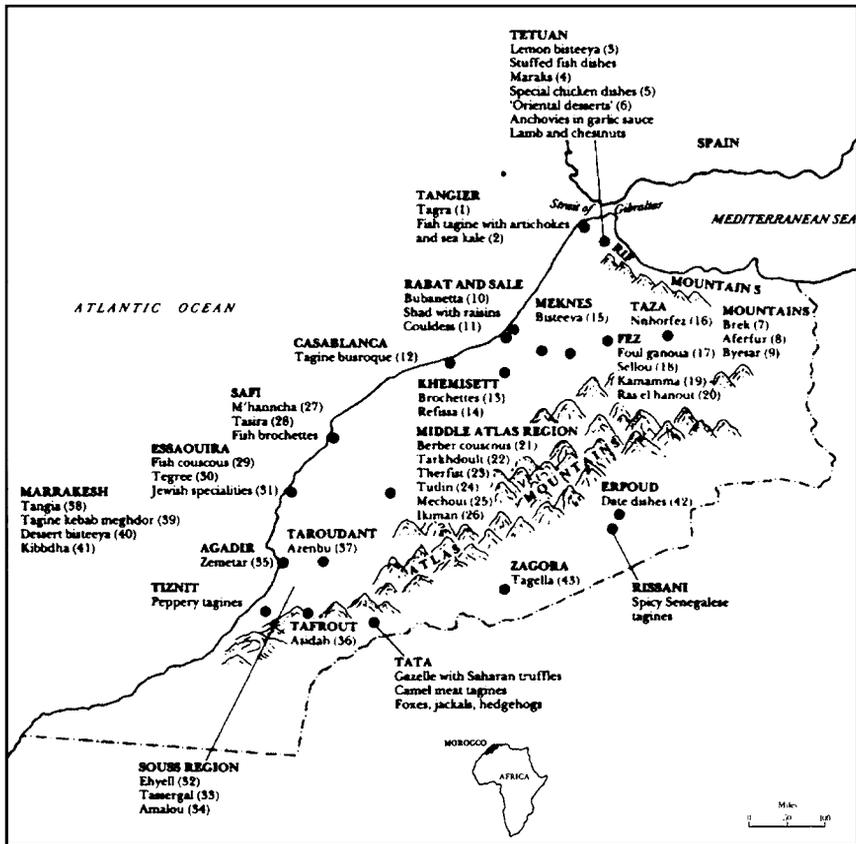


Abb. 1: Regionale Differenzierung der marokkanischen Küche nach Paula Wolfert

kala, Feigen aus Casablanca, Kartoffeln aus Marrakech – geben den jeweiligen Essregionen ihren charakteristischen Schwerpunkt.

Fès, Marrakech und Tetuán werden als gastronomische Hauptstädte Marokkos bezeichnet. Dort findet man ganz besondere Spezialitäten der marokkanischen Küche. Typisch für Marrakech ist *Tanjia*, ein Gericht, das von Männern zubereitet wird. Die Besonderheit des Gerichtes liegt darin, dass das Fleisch in einem Tongefäß mehrere Stunden in der Glut des *Hammam*-Ofens gegart wird.<sup>37</sup>

Aus Fès kommt das Gewürz *Ras el Hanout*, welches inzwischen in ganz Marokko genutzt wird und – wie bereits erwähnt – ein wichtiger Bestandteil beim Würzen der Gerichte geworden ist. Tetuán vereint die andalusische und die marokkanische

<sup>37</sup> *Hammam* ist ein öffentliches Bad, das in der Regel rund um die Uhr betrieben wird. Deshalb kann man immer das gleichnamige Tongefäß vorbeibringen, um die *Tanjia* zu garen.

Küche am deutlichsten, was an den Kombinationen von scharfen Gewürzen und »weichem« Fleisch erkennbar ist. Auch werden die Speisen häufig in kleineren Portionen, ähnlich den spanischen Tapas, serviert.<sup>38</sup>

Im nördlichen Marokko, besonders in Fès, ist dieser andalusische Einfluss stark zu spüren, während in Marrakech vielmehr die Küche der Berber »erhalten« geblieben ist und Einflüsse aus dem Senegal und Zentralafrika erkennbar sind. Als deutlicher Unterschied lässt sich die Tatsache herausstellen, dass in Marrakech eher »trocken« gegessen wird. Die Speisen bestehen mehr aus getrocknetem Gemüse und Obst, während in Fès eher frisches Gemüse unter den typischen Speisen zu finden ist. An der Küste werden besonders in Essaouira der Einfluss Portugals sowie der Einfluss der ehemals dort ansässigen jüdischen Gemeinde deutlich.

Heute wird marokkanische Küche in drei unterschiedlichen lebensweltlichen Kontexten präsentiert und konsumiert, die man pragmatisch wie folgt bezeichnen könnte: »traditionelles« Essen, modernes Essen und touristisches Essen.<sup>39</sup> Diese drei divergenten Formen können nicht eindeutig gegeneinander abgegrenzt werden, da die höchst unterschiedlichen Lebensstile von Tradition, Moderne und Tourismus auch in Marokko fließend ineinandergreifen.



Abb. 2: Eine marokkanische Familie mit Gästen zu Beginn des Essens

<sup>38</sup> Wolfert, *Moroccan Cuisine* (Anm. 25), S. 192.

<sup>39</sup> Der Begriff »traditionell« ist nicht nur in der Geographie vielfach umstritten. Er wird hier im Sinne von L. Humphrey gebraucht, der unter »traditionell« die Erwartungen und Erfahrungen von Personen im Umgang mit Essen versteht. Demnach ist »traditionell« eine reine wertende Zuschreibung des Betrachters (vgl. Humphrey, Lin, »Traditional Foods? Traditionell Values?«, in: *Western Folklore* (1989, 48, 2.) S. 162–169).

Das »traditionelle« marokkanische Essen wird im Familienkreis gepflegt. Am deutlichsten wird dies im Monat Ramadan, während dessen die gesamte Großfamilie sich gegenseitig besucht und täglich gemeinsam speist. Zu dieser Zeit verändern sich die Essgewohnheiten, da während des Ramadan zwischen Sonnenaufgang und Sonnenuntergang nicht gegessen oder getrunken werden darf. Die abendliche Mahlzeit, die wesentlich gehaltvoller ist als im übrigen Jahr, erhält eine zusätzliche soziale Bedeutung.

Das moderne marokkanische Essen ist an öffentlichen Orten vorzufinden und für jeden zugänglich. Diese Küche weist westliche Essenspraktiken auf und bezieht viele ihrer Einflüsse aus Frankreich. Die sogenannte neue *Cuisine marocaine* wird vom internationalen Publikum mitbestimmt und ist besonders in Marrakech, Casablanca, Essaouira und Rabat anzutreffen. Zahlreiche in Marokko erscheinende, aber auch im Ausland verfügbare Zeitschriften, widmen sich heute den kulinarischen Möglichkeiten des Königreiches (z. B. *Cuisine du Maroc*, *Recette de Maroc*, *Best Restaurants Maroc*).

Der dritte Bereich, das touristische marokkanische Essen, ist nur in den Touristenzentren, an Touristenverkehrsrouten und Sehenswürdigkeiten etabliert und weist zwei verschiedene Dimensionen auf: das touristische Essen und Essen als reine pragmatische Reiseverpflegung. Die Touristen bekommen eine stark reduzierte Auswahl von Speisen präsentiert, die häufig dem Geschmack der Europäer angepasst und unter Verwendung von technischen Hilfsmitteln (z. B. Schnellkochtopf) gekocht sind. Dies verändert Konsistenz und Gusto der Speisen erheblich.

Eine Besonderheit der marokkanischen Küche ist weiterhin, dass sie nicht in Kochbüchern existiert, auch wenn die vielfach inzwischen vorhandene westliche Kochliteratur über marokkanische Küche einen anderen Eindruck vermittelt. Die marokkanische Küche ist eine Küche der Erzählungen. Sie wird weitergegeben von der Mutter zur Tochter, von der Schwiegermutter zur Schwiegertochter. Demnach ist die marokkanische Küche eine Küche der Frauen. Die hohe Analphabetenrate, besonders in den ländlichen Gebieten, aus denen die »ursprüngliche« marokkanische Küche stammt, hat dazu geführt, dass es in Marokko so gut wie keine niedergeschriebenen Rezepte gab.<sup>40</sup> Erst seit Beginn der 1980er Jahre wurde marokkanische Küche verschriftlicht, allerdings geschah dies vielfach durch Nicht-Marokkaner oder Auslands-Marokkaner. Leider haben diese Kochbücher zu den Küchen in den meisten Gegenden Marokkos keinen Zugang, da die Köchinnen

---

<sup>40</sup> Vgl. Appadurai, Arjun, »How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India«, in: *Comparative Studies in Society and History*, Bd. 30 (1988), S. 3–24.

eben nicht lesen bzw. schreiben können und Kochen für sie ein Teil der Alltagskultur ist, der es nicht »wert« ist, aufgeschrieben zu werden.<sup>41</sup>

Das erste Kochbuch *Couscous and other good food from Morocco* von Paula Wolfert, das 1973 erschien, wurde zum Kultbuch der damals nach Marokko gereisten Hippies. Diese Bewegung machte die marokkanische Küche zum ersten Mal in Europa und den USA bekannt. Das Kochbuch kann als Startpunkt der globalen Ausbreitung marokkanischen Essens gesehen werden, da die marokkanische Küche seit dieser Zeit nicht nur bei im Ausland lebenden Marokkanern auftrat.<sup>42</sup> Marokkanisches Essen ist inzwischen in Europa genauso wie in den USA und Australien zu finden. Allerdings sind die dort angebotenen Speisen meistens nicht so üppig und aromatisch, da originale Zutaten nicht verfügbar sind und mit anderen Methoden und Mitteln gekocht wird als in Marokko.

Marokkanische Küche kann demnach nicht unbedingt in Restaurants, wie zum Beispiel in der gastronomischen Hauptstadt des Landes, Fès, erfahren werden. Nur zu Hause in den Familien oder bei einer *Diffa* (einer Art Bankett) kann authentisches, marokkanisches Essen verzehrt werden. Wie in Europa auch gibt es in Marokko zahlreiche Restaurants, die vorgeben, »echtes« marokkanisches Essen zu servieren. Dieses Essen ist zwar auch marokkanisch, aber nicht marokkanisches im Sinne der traditionellen Zubereitung und der Verwendung authentischer Zutaten.<sup>43</sup>

#### 4. Die Rahmenbedingungen und die Grundprinzipien der marokkanischen Küche

Damit sich eine diversifizierte, komplexe und anspruchsvolle Küche in einem Land entwickeln und praktiziert werden kann, sollten und müssen angelehnt an Wolfert verschiedene Rahmenbedingungen im Laufe der Zeit an einem Ort gegeben sein:<sup>44</sup>

<sup>41</sup> Vgl. Wolfert, *Moroccan Cuisine* (Anm. 25), S. 6.

<sup>42</sup> Vgl. Roden, Claudia, *A Book of Middle Eastern Food*, London 1974, o.S.; Wolfert, *Couscous* (Anm. 26), S. 17; Bell, David u. Gill Valentine, *Consuming Geographies*, London, New York 1997, S. 186.

<sup>43</sup> Vgl. Wolfert, *Moroccan Cuisine* (Anm. 25), S. 1.

<sup>44</sup> Wolfert (*Couscous*, (Anm. 26), S. 3) formuliert ihre Thesen über die Voraussetzungen für eine große Küche wie folgt: »To my mind four things are necessary before a nation can develop a great cuisine. The first is an abundance of fine ingredients – a rich land. The second is a variety of cultural influences: the history of a nation, including its domination of foreign powers, and the culinary secrets it has brought back from its own imperialist adventures. Third a great civilization – if a country has not had its day in the sun, its cuisine will not be probably great; great food and great civilization go together. Last, the existence of a refined palace-life – without royal kitchens, without Versailles or a Forbidden City in Peking, without, in short the demands of a cultivated court – the imaginations of a nation's cooks will not be challenged. Morocco, fortunately, is blessed with all four.«

eine große Bandbreite an Primärprodukten, sprich große landschaftliche Vielfalt und Zugang zum Meer, eine abwechslungsreiche kulturelle Vielfalt mit zeitlich unterschiedlicher Dominanz der jeweiligen Palastkultur, weitreichende Netze des Handels und Austausch von Gütern sowie ein gesellschaftlich anspruchsvolles, höfisches (Palast-)Leben. Außerdem spiegeln sich in den Prinzipien der Zubereitung und Praxis der Küche die Landschaften, Kulturen und die Gesellschaft des Landes wider.

Obwohl Marokko verglichen mit anderen afrikanischen Staaten weder an Fläche noch an Bevölkerung ein großes Land ist, treffen doch alle angeführten Voraussetzungen auf das nördlichste und westliche Land Afrikas oder anders formuliert auf das Land im »äußersten Westen des Orients« zu. Die geographische Lage und die abwechslungsreiche Landschaft des Landes führen dazu, dass in Marokko neben großen Fischfanggebieten im Atlantik und im Mittelmeer fruchtbare Küstengebiete im Norden und Westen und landwirtschaftlich geprägte Flächenlandschaften sowie die drei großen Gebirgsketten des Mittleren, des Hohen und des Anti-Atlas zu finden sind. Hinzu kommen die große Wüste Sahara im Süden sowie die zahlreichen unterschiedlichen Übergangsbereiche und Kontaktzonen zwischen den genannten Landschaften. In fast allen Landschaftseinheiten findet man differente geologische Formationen, unterschiedliche Qualität an Böden und andersartige Vegetation. Nahezu überall herrschen unterschiedliche klimatische Verhältnisse. Das in Marokko herrschende Klima kann nicht einzig dem Typ der Mittelmeerklimata zugeordnet werden, da, wie bereits beschrieben, Marokko ein sehr vielfältiges und unterschiedliches Relief aufweist.

Kennzeichen sind warme und trockene Sommer sowie milde und regenreiche Winter mit Schnee in den Bergen. Die Schwankungen von Temperatur und Niederschlag sind im Verlauf der Jahreszeiten erheblich. Auch im Tagesgang ist die Temperaturamplitude sehr hoch. So werden im Sommer in der Sonne fast unerträgliche Temperaturen erreicht, während man im Schatten bei Wind friert.<sup>45</sup> Die Gebirgskette des Atlas stellt in Marokko die Hauptgrenze des Klimas dar. Da von Norden und Westen her kalte und feuchte Luftmassen kommen, die auf das Massiv des Atlas treffen, sind die westlich des Atlas gelegenen Ebenen fruchtbarer und zur Landwirtschaft geeigneter. Die südlich bzw. östlich des Atlas gelegenen Regionen werden von den heißen und trockenen Winden, die aus der Sahara

---

<sup>45</sup> Aus diesem Grund, der unmittelbaren Abwechslung von heiß und kalt, fürchtet man sich in Marokko immer vor einer Erkältung. Die herkömmliche marokkanische Kleidung ist auf diese Witterungsverhältnisse ausgerichtet. Die Kapuze der *Djellaba* soll den Kopf und Genick schützen.

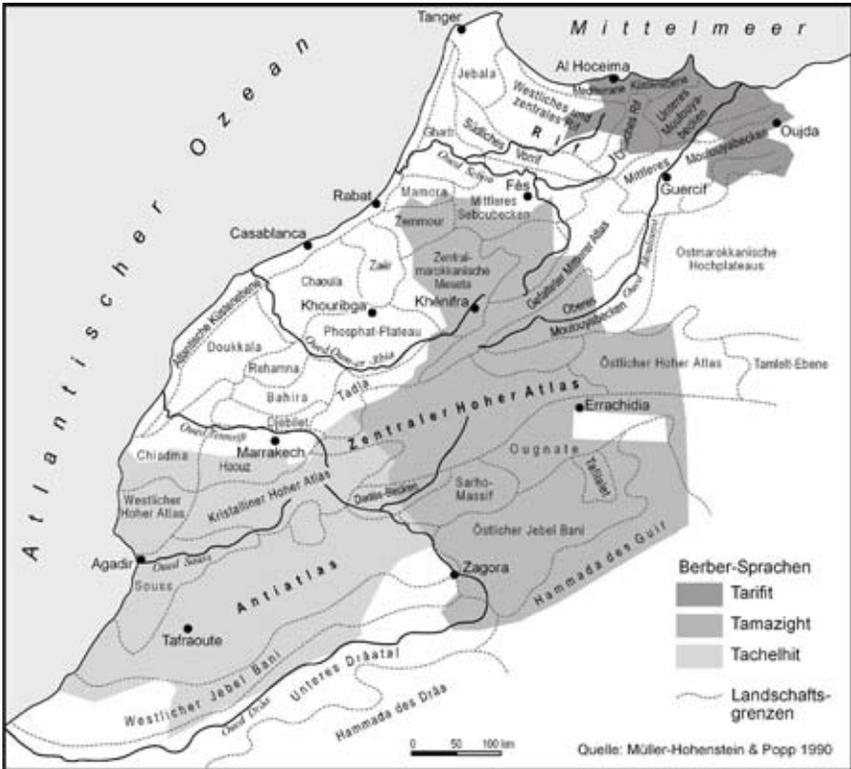


Abb. 3: Landschaftseinheiten und Berbersprachen im Königreich Marokko

kommen, beeinflusst und unterliegen starken, tageszeitlich bedingten Schwankungen und sind deshalb so nur bedingt fruchtbar.<sup>46</sup> Der Niederschlag ist der für Marokko bedeutendste Landnutzungsfaktor, da die marokkanische Landwirtschaft, wie jede andere Landwirtschaft auch, auf Regen angewiesen ist. Dies hat direkte Auswirkungen auf die Verfügbarkeit von Gütern und Zutaten, da Gemüse und Obst aus dem eigenen Land stammen und nicht importiert werden.<sup>47</sup> Die landwirtschaftlichen Voraussetzungen und das semiaride Mittelmeerklima machen Marokko zu einem landwirtschaftlich vielfältigen und ertragreichen Land.<sup>48</sup>

<sup>46</sup> Aus diesem Grund teilte die französische Mandatsmacht Marokko in zwei Gebiete ein: *Maroc utile* und *Maroc inutile*.

<sup>47</sup> Vgl. Faath, Sigrid u. Hanspeter Mattes, *Marokko*, Hamburg 1991.

<sup>48</sup> Vgl. Müller-Hohenstein, Klaus u. Herbert Popp, *Marokko. Ein islamisches Entwicklungsland mit kolonialer Vergangenheit*, Stuttgart 1990, S. 20.

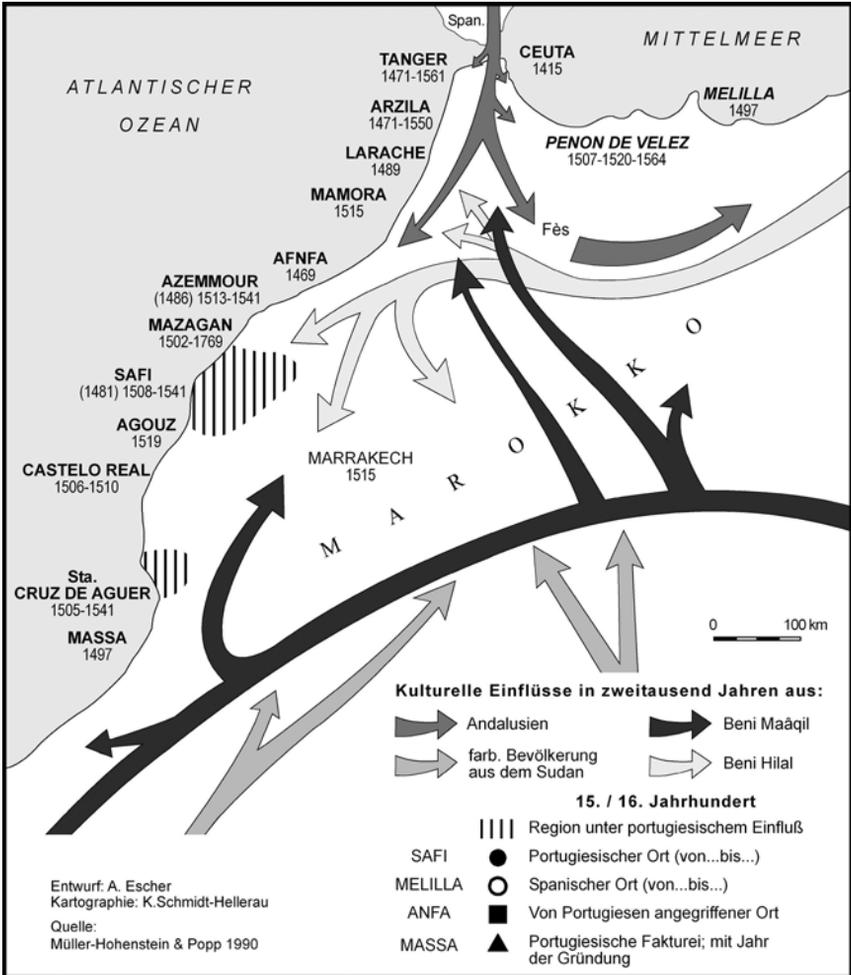


Abb. 4: Kulturelle Einflüsse in zweitausend Jahren im Königreich Marokko

Marokko verfügt über eine sehr lange, wechselvolle Geschichte und vereint damit zahlreiche unterschiedlichste kulturelle Einflüsse. Nachweislich seit dem 2. Jahrhundert v. Chr. wird Marokko von einer indigenen Bevölkerung bewohnt, die heute noch unter dem Sammelbegriff »Berber« bekannt ist. Sie stellen die einheimische, autochthone Kultur Marokkos. Auf ihre Küche ist, wie bereits mehrfach erwähnt, das heutige Grundnahrungsmittel *Couscous* zurückzuführen.<sup>49</sup> Im ersten Jahrhundert n. Chr. wird der nördliche Teil Marokkos dem *Römischen*

<sup>49</sup> Vgl. Wrage, Werner, *Die Straße der Kasbahs*, Radebeul 1967, S. 41; Hoffmann-Burchardi, Helmut, »Die Berber im Hohen Atlas Zentralmarokkos«, in: *Geographische Rundschau*, Bd. 16 (1964), S. 1, S. 7.

*Reich* angegliedert. Mit der arabischen Invasion Ende des 7. Jahrhunderts gelangte der Islam nach Marokko und ab 711 eroberten die Araber von Marokko aus das spätere Andalusien. Es waren die arabischen Stämme der *Beni Hillal* und *Beni Maqil*, die sich insbesondere in den Ebenen und Tälern des Landes etablierten. Marokko, so wie wir es heute kennen, war kein einheitliches Land, da immer wieder Konflikte zwischen den unterschiedlichen Ethnien der Berber und der Araber auftraten, was zu ständigen neuen Grenzziehungen zwischen den Territorien der jeweiligen Stämme führte. Die Dichotomie von *Bled el-Makhzen*, dem Land, das der Sultan von seinen Städten aus beherrschte, und *Bled es-Siba*, dem Land, das die freien Stämme kontrollierten, prägte sich im Laufe der Zeit aus. Aus dem Süden wanderten, sowohl freiwillig als auch gezwungen, sudanesishe Arbeitssklaven nach Marokko, und ein Sultan der heute noch bestimmenden Alaouiten, die bereits seit 1660 in Marokko herrschen, importierte farbige Sklaven als Söldner an seinen Hof in Meknès. Mit der jeweiligen Dynastie wechselten auch die Hauptstädte des Landes.<sup>50</sup> Die zahlreichen in Marokko herrschenden Dynastien (Almoraviden, Almohaden, Meriniden, Saaditen und Alaouiten) erzeugten höfische Kulturen, die für die Entwicklung einer großen Ess- und Küchenkultur verantwortlich sind. Die Palastanlagen in den Königstädten wie Marrakech, Fès, Meknès und Rabat – sicherlich auch Sijelmasa und Taroudannt –, in denen festlich getafelt wurde und gewiss heute noch wird, zogen Gäste aus aller Welt an den Hof, die kulinarische »Neuheiten« mitbrachten.<sup>51</sup> Alle diese Elemente spielten bei der Entstehung der marokkanischen Küche eine wichtige Rolle.<sup>52</sup> Handelsstützpunkte und Handelsrouten finden sich in allen Jahrhunderten, welche das von Meer umgebene Marokko mit der Sahara und den jenseits liegenden Ländern verbinden. Im 17. Jahrhundert etablierten sich über erhebliche Zeiträume Handelsposten der Portugiesen und Spanier an der Küste, von denen Ceuta und Mellila bis heute bei Spanien verblieben sind. Gewürze, die zuerst durch die Phönizier nach Marokko kamen und später von senegalesischen Händlern und Karawanen über die arabische Halbinsel aus Persien eingeführt wurden, geben der marokkanischen Küche ihren eigenen Charakter.<sup>53</sup> Die arabische Invasion Mitte des 7. Jahrhunderts brachte neben den bereits erwähnten zahlreichen Gewürzen persische Einflüsse mit, von der die marokkanische Küche bis heute profitiert.

<sup>50</sup> Vgl. Brignon, Jean, *Histoire du Maroc*, Casablanca 1986; Park, Thomas u. Aomar Boum, *Historical dictionary of Morocco*, Lanham 2006.

<sup>51</sup> Allerdings liegt die materielle Palastkultur und das höfische Leben der marokkanischen Sultane und der alaouitischen Könige – abgesehen von Erzählungen und Gerüchten – im Dunkeln. In Marokko kann kein Palast, der potentiell noch in Funktion ist, besichtigt werden.

<sup>52</sup> Vgl. Wolfert, *Couscous* (Anm. 26), S. 12.

<sup>53</sup> Interview von M. Wüst mit P. Wolfert am 27. 03. 2009 in Tanger.

Doch nicht nur deren starker Einfluss spiegelt sich in der marokkanischen Küche wider. Durch die arabische Eroberung Spaniens erfolgte ein intensiver Austausch zwischen Marokko und Europa über Andalusien. Insbesondere der Rückstrom der vertriebenen andalusischen Araber und der jüdischen Bevölkerung durch die *Reconquista* zu Beginn des 16. Jahrhunderts belebte die Kultur der marokkanischen Gesellschaft in allen Dimensionen. Jahrhunderte nach der Schlacht am *Qued Islyim* damaligen *Französisch-Nordafrika* im Jahr 1844, bei der Frankreich den algerischen Freiheitskämpfer *Abd el-Kader* und das marokkanische Herr besiegte hatte, wurde Marokko an den Weltmarkt angebunden. Nach dem englisch-marokkanischen Vertrag aus dem Jahre 1856, der den freien Güteraustausch zwischen Großbritannien und Marokko regelte und einen festen Zoll von zehn Prozent festlegte, begann Marokko sich als weltweiter Handelspartner zu etablieren.<sup>54</sup> Das französische Protektorat von 1912 bis zur Unabhängigkeit 1956 importierte die französische Küche. Deren Einfluss hat die damalige marokkanische Küche in vielen Bereichen modifiziert bis hin zum französischen Frühstück mit *Pain ou chocolat* und *Café au lait* der mittleren und gehobenen Schichten.

Aus der gegebenen Natur und der gestalteten Landschaft in Marokko, ergeben sich viele gleichzeitige Gegensätzlichkeiten und mannigfache Kontraste. Auf Grundlage dieser Prinzipien der Gegensätzlichkeit und der Kontraste, sind die meisten kulturellen Artefakte des Königreiches gestaltet, wie die Architektur der Moscheen und der Mederses eindrucksvoll belegen. Das sich ausschließende Gegenüber der Gegensätzlichkeiten des weißen Stucks und der schwarzen Zedernhölzer ist nur ein Beispiel. Entsprechend findet sich das übergreifende Prinzip in der grundlegenden Organisation der Gesellschaft, die eine diskursiv erzeugte, weiße öffentliche Seite und in der Opposition eine verschwiegene, dunkle unbenannte Gegenseite hat.<sup>55</sup>

Damit sind die Grundlagen und Rahmenbedingungen für eine komplexe und anspruchsvolle Küche nur skizzen- und lückenhaft angesprochen. Sie haben dazu geführt, dass heute in Marokko eine marokkanische »Welt-Ess-Kultur« existiert,

---

<sup>54</sup> Vgl. Kessar-Raji, *L'art du thé au Maroc: traditions, rituels, symboles*, Tours 2003, S. 18–22.

<sup>55</sup> Ein marokkanischer Freund des Autors und langjähriger Reiseführer in Fès bringt diese Dichotomie wie folgt auf den Punkt: »Bei uns ist im Licht nahezu alles verboten, aber im Dunkeln kann man alles machen!«. Essen korrespondiert mit der Atmosphäre der Landschaft und der Organisation der Gesellschaft. Die Alltagsroutine der Nahrungsaufnahme spiegelt nicht nur den Wertekanon wider, sie bestätigt ihn, lehrt ihn und setzt ihn durch. Alltäglich essentielle Strukturmuster des Essens prägen sich leicht ein, sind gut zu denken und werden deshalb von Menschen genutzt, um logische Ordnungen zu entwickeln. Daher kommt die Signifikanz des Essens für die Entschlüsselung kultureller Muster (vgl. Levi-Strauss, Claude, *Das Rohe und das Gekochte*, Frankfurt 1971).

die sich mit marokkanischen Migranten und internationalen Touristen über die ganze Welt verbreitet hat.<sup>56</sup>

## Fazit

Die marokkanische Küche spiegelt Landschaft, Geschichte, Atmosphäre und Gesellschaft des Königreiches Marokko. Sie ist ein interkulturelles Produkt diverser und unterschiedlichster kultureller Einflüsse. Sie hat sich im Laufe der Jahrhunderte zu einer Küche mit einer eigenen Identität etabliert, die heute weltweit bekannt ist. Marokkanische Küche und marokkanisches Essen sind in ihrer Herstellung geprägt durch Reinheit, Natürlichkeit und Transparenz. Sie werden durch die Grundsätze der Opposition, des Kontrastes und des Gegensatzes bestimmt. Die ideale Grundspannung und die gegensätzliche Individualität der marokkanischen Gerichte werden durch Gegensätze in Form, Farbe und Inhalt bezogen auf ein Produkt erzeugt, die sich wiederum auf alle sinnlichen Wahrnehmungsdimensionen beziehen. Dabei spielen alle sinnlich möglichen Wahrnehmungen eine wichtige, auslösende Rolle. Bevor die für das Essen dominanten Rezeptoren des Schmeckens in Funktion treten, wird das Essen überstrichen, gedrückt, gefühlt, umfasst, gerochen und nachgefahen. Damit wird es für nahezu alle anderen Sinne aufgeschlossen. Die Komposition der Gerichte spricht die gesamte Bandbreite aller möglichen sinnlichen Rezeptoren an.

Insgesamt können Autorin und Autor angesichts des marginalen theoretischen »Versuchs über die marokkanische Küche« abschließend nach jahrzehntelangem Genuss marokkanischen Essens nur feststellen: Es müssen die Gaumen- und Sinnesfreunden des Paradieses sein, die durch den Verzehr marokkanischer Gerichte erzeugt und befriedigt werden! Und, wenn man die marokkanische Küche wirklich kennenlernen und genießen will, muss man Gerichte, die von einer »marokkanischen Mutter« in Marokko – am besten in Fès oder Marrakech – zubereitet wurden, gemeinsam mit (guten) Freunden aus einer Schüssel intensiv kauend, geräuschvoll und mit der richtigen, rechten Hand essen! *Bis'millah!*

---

<sup>56</sup> Vgl. Carrier, *Die Kultur* (Anm. 18).