

Marrakesch – Eine Stadt für die Sinne

Sommer das Jahr über, Souks, Gewürze, Pferddekutschen, laute Mopeds, frisch gefärbte Wolle, Amber und Rosenblüten. Marrakesch – Orient und Neuzeit. Moderne Restaurants finden sich in der Palmerie, einem 25 km langen Garten. Puristisch, stilvolle Japaner wie das Restaurant Geisha. Dass Marrakesch immer mehr zum Place to be wird, spiegelt der Nikki Beach-Club am Circuit de la Palmerie. Helle Regiestühle und Lounge-Mobiliar tummeln sich rund um den Pool. Viele Trendscouts holen sich in Marrakesch neue Anregungen für die Designer dieser Welt, in den Metropolen zwischen New York und London zuhause. In Marrakesch selbst hat sich so mancher sein eigenes Riad gestaltet. Viele davon dienen als kleine Hotels wie die der Angsana Riad Collection.

Pierre Balmain, ein weiterer französischer Designer, den neben Yves Saint Laurent Marrakesch mit seinem Hauch von Orient und vergangener Zeit einfiel. Heute steht die ehemalige Villa Balmain für viele für das beste Restaurant der Stadt. Sein Name? Dar Moha. Sein Eigentümer, Moha Fedal, lernte sein Handwerk über 14 Jahre in der Schweiz. Das Ergebnis ist eine orientalische Art von Fusion Cuisine. Traditionelle Gerichte werden neu interpretiert. Neben der Küche verzaubert das Dar Moha vor allem seiner Atmosphäre wegen. Die Räume in der Villa aus dem 19. Jahrhundert gleichen Salons. In der kleinen Eingangshalle spielt ein Musiker auf einem alten Instrument, einer Gitarre ähnlich. Die summenden Klänge begleiten uns in das Innerste. Sie ist unterteilt in verschiedene Zimmer. Manche mit offenem Kamin und alten Gemälden, andere dekadent mit Lüstern und Wandmalereien. Hohe mit Samt bezogene, alte Holzstühle an runden Tischen mit mattgoldenen Tischdecken, immer mit frischen Rosenblättern geschmückt. Dazu gesellen sich sogleich unsere marokkanischen Salate. Hatten wir diese nicht schon erwähnt? Natürlich. Doch im Dar Moha werden diese kreativ interpretiert und wesentlich feiner und einfallsreicher zubereitet. Die Schälchen bringen Farbenvielfalt, die ebenso intensiv im Geschmack ist. Ein Rote-Zwiebel-Confit mit Rosenwasser verfeinert, erfrischend klein pürierte Gurken, Kartoffeln mit Koriander, Zucchini mit Salbei und Zitrone, Kürbis mit Honig und Sesam, Tomaten- und Auberginensalat, rote Paprikacreme mit Mandeln, Spinat mit Oliven. Ergänzend dazu Karottensaft mit Mandeln und Rosenwasser. Dreierlei Brot unterstreicht, dass wir in keinem gewöhnlichen Restaurant sind. Das Leben im Dar Moha spielt sich vor allen an den Tischen im Freien um den Pool herum und unter der Balustrade ab. Die Temperaturen ermöglichen das Jahr über Abende im Freien. Im Dar Moha ist abends ein Menü angesagt, wobei man unter mehreren Gerichten für die einzelnen Gänge wählen kann. Die zweite Vorspeise, Gemüse im Filoteig kommt als Schnecke auf gehobeltem puristischem Krautsalat und lebt vom Korianderöldip, der sich in seiner gegenüberliegenden Ecke auf dem Teller schnell verflüchtigt. Hiervon hätten wir gerne mehr gehabt. Im Hauptgang gibt es ein halbes Hähnchen M'Sallah, das mit Oliven und Zitrone sich als das kleinste Hähnchen der Welt entpuppt, aber sehr schmackhaft ist oder einen Loup de Mer aus dem Tangine mit einem Gemüsemosaik und ein Rind mit Früchten und einer Art Bratapfel darauf, ebenfalls aus dem Tangine. Das in seinen Apfel-Zimtaromen gegerichte Rind verströmt das Aroma des Orients und sättigt zugleich. Vom Dar Moha heißt es, dass man, bevor man in das Dar Moha geht, erst einmal in anderen Restaurants Couscous essen sollte, um den Unterschied zu schmecken. Nicht zu unrecht, denn die Couscous-Varianten im Dar Moha unterscheiden sich in der Tat von den sonst gereichten. Eine Variante wäre mit foie gras, Argan-Öl und Sel de Guérande. Wir hingegen wollen den Unterschied zwischen ‚trockenem‘ und ‚nassen‘ Couscous testen. Gerste gegen Weizen. Das ‚trockene‘ mit Trauben, Aprikosen und Gemüse kommt luftig leicht daher und bereichert das intensive Rind, doch auch das im Fonds gegerichte ist einfallsreicher gewürzt als herkömmliche.

Während des Essens sorgen die beiden Musiker im Freien für leise, aber stimmungsvolle Unterhaltung. Die alten Instrumente der beiden und der Gesang sowie der erheiternde Tanz im Kaftan, an Eddie Murphy erinnernd, machen gute Laune. Keine übliche Folklore, sondern feine, einen mit sich tragende Töne unterstreichen die Palais-Kulisse. Letztlich gelten die Gnawa-Musiker im Dar Moha als die besten der Stadt. Die blaue Innenhofwandfarbe erinnert an die Villa von Yves Saint Laurent. Als farblicher Kontrast kommt das Dessert. Einerseits Apfelpommes, nebeneinander und aufeinander gestapelt und Orangen-Mangospalten an Zimt mit Granatapfelkernen. Gastgeber Moha Fedal wirbelt den Abend über von Tisch zu Tisch. Immer im Einsatz. Wir genießen ganz entspannt unseren Kaffee mit einem leckerem Zimtmandelkeks und lassen uns noch ein wenig von dem bezaubernd, verführerischen Ambiente des Dar Moha einfangen. Langsam, aber sicher geht eine Nacht aus Tausend und einer zu Ende. Irgendwann schließt sich die dunkle Holztür des Dar Moha

hinter uns. Wir stehen auf der Straße und steigen in eines der alten Fiat Uno-Taxis. Auf dem Weg durch die Medina lassen wir die Impressionen schweigsam auf uns wirken und unseren Abend Revue passieren. „Inshallah“, so Gott will, kommen wir wieder.

Für das Dar Moha empfiehlt sich unbedingt eine Reservierung. Vor allem, wenn man einen der Pooltische bekommen möchte.

Dar Moha, 81, Rue Dar El-Bacha, www.darmoha.ma

Text: © Christine Schmidhuber, CS Fine Communications

Erschienen: DER KULINARIKER – Das Magazin für mehr Genuss, www.kulinariker.de