



Der Hohe Atlas hinter Taroudannt

Tafraoute und der Süden

Die Region erstreckt sich südlich der fruchtbaren Souss-Ebene am Oued Souss, der vorbei an Taroudannt bei Inezgane in den Atlantik mündet. Die panoramareiche R 105 von Agadir über Biougra, Ait-Baha und Tafraoute und nach Tiznit über den Col du Kerdous (R 104) bietet viele unterschiedliche Eindrücke von dieser fruchtbarsten Region des Südens. Je weiter man auf der N 10 nach Osten fährt, umso weiter zieht sich die Vegetation zurück, bis schließlich das Hochplateau des Anti-Atlas bei Taliouine erreicht ist. Dabei ist der vom Cap Rhir (nördlich von Agadir) nordöstlich verlaufende Hohe Atlas eine Wetterscheide und öffnet die Souss-Ebene zum Atlantik in einem spitzwinkligen Dreieck, das nach Süden vom Anti-Atlas begrenzt ist. Am östlichen Rand der Souss-Ebene befindet sich das Vulkanmassiv des 3300 m hohen Djebel Siroua.

In der fruchtbaren Region am Anti-Atlas-Gebirge erscheinen im Frühjahr die grünen Bänder aus Palmenhainen, Getreidefeldern und Obstbäumen wie eine Fata Morgana, und bald versteht man, warum die Oasen entlang der Flüsse in alter Zeit als Sinnbilder des himmlischen Paradieses galten.

Tafraoute

Das kleine wirtschaftliche Zentrum des Ammeln-Tals, eine der fruchtbarsten Gegenden im Süden Marokkos, liegt inmitten von Felsenlandschaften aus rosafarbenem Granit in einem der schönsten Täler des Anti-Atlas.

Die auf etwa 1000 Höhenmetern gelegene Region ist von der Bergkette des Djebel Lekst (bis 2350 m) nach Norden begrenzt, weitere Berge um den Adrar Mqorn (2340 m) schließen das Tal nach Westen ab und schaffen so in dem 20 km von Osten nach Westen verlaufenden Ammeln-Tal ein spezielles Mikroklima. Entlang des von

vielen Quellen und Flüssen gespeisten Oued-Massa-Tals gedeihen auf fruchtbaren Feldern Mais und lila blühende Hirse; von besonderer Qualität sind auch Oliven, Aprikosen, Äpfel und Mandeln, die zu köstlichen Süßspeisen verarbeitet werden. Wenn im Februar nördlich des Tizi-n-Test-Passes am Hohen Atlas noch kalte Winde und Niederschläge für winterliches Klima sorgen, genießt die Region um Tafraoute (5500 Einwohner) bereits mildere Temperaturen, die die Mandelbäume zum Blühen bringen – wie ein unsichtbarer Schleier liegt ihr Duft dann über dem Blütenmeer der Bäume. Während im Frühjahr das saftige Grün der Oasen hervorsteht, folgen überdurchschnittlich heiße, trockene Sommer. Im Herbst schließlich fallen im Gegensatz zu anderen Regionen des Südens vereinzelt Niederschläge, die dazu beitragen, dass sich die Pflanzenwelt nach den heißen Monaten wieder erholen kann.

Besonders wenn man von den kahlen Steinwüsten im Norden, von den Hochplateaus um Ouarzazate oder Midelt kommt, also vom mächtigen Atlasgebirge, wird dieser unvergessliche Kontrast spürbar. In der Region um Tafraoute erlebt man besonders in den Abendstunden Lichtphänomene, die die bizarren Bergformationen aus rotem Granit zum Leuchten bringen. Die schnell aufziehende Dämmerung lässt schließlich die alten Speicherhäuser, hier Agadire genannt, im Schatten der mächtigen Bergformationen des Ammeln-Tals verschwinden.

In der Region um Tafraoute leben die Ammeln („Ämmän“), ein Stamm der Schläh-Berber. In der Sommerzeit finden sich viele Menschen dieses traditionsreichen Stammes in Tafraoute und den umliegenden malerischen Dörfern des Ammeln-Tals ein. Paul Bowles Bemerkung, die Menschen seien im Orient im „Frieden mit sich selbst“, geht auf seine langen Aufenthalte bei den Berbern, unter anderem bei den Ammeln, zurück, wo er vermutlich auch das Material für seinen legendären Roman „Himmel über der Wüste“ sammelte.

• *Verbindungen* Busse halten gegenüber der **Afrika-Tankstelle**, Kollektivtaxi etwas weiter westlich an der Hauptstraße, wo auch die Busbillets verkauft werden. Die meisten Busse fahren über Tiznit nach Agadir, ansonsten über Ait-Baha; die Kollektivtaxi ab 6 Uhr auf beiden Strecken. Für die interessante Strecke nach Igherm (Taroudannt) braucht es etwas Geduld, bis die Mitfahrer zusammen sind. Alternative: Plätze zukaufen.

• *Information* Auskünfte zu Touren, Guides und Fahrradvermietung bei der **Agentur Erg-Tours (7)**, Place Mohammed, ☎ 0661-05051, sowie unter www.ergtours.com. **Brahim** arbeitet als geprüfter Tourguide, ☎ 0615-728279. Fahrradvermietung bei Coin des Nomades und Artisanat du Coin, nahe Étoile d'Agadir.

• *Moussem* Fest der Mandelblüte, Ende Februar.

Übernachten/Essen & Trinken

**** **Hotel Amandiers (12)**, großzügige Anlage mit hübschem Pool und 70er-Jahre-Charme, damals als staatliches Hotel vom König höchstselbst eingeweiht. Das Besondere ist vor allem die einzigartige Lage auf einem Felsvorsprung mit Blick auf die Djebel-Lekst-Bergkette und das unterhalb gelegene Tafraoute. Pool, gute Küche. DZ ab ca. 500 DH. Rue Colline. ☎ 0528-800008, hotellesamandiers@menara.ma.

Hotel Salama (6), frisch renoviertes Mittelklassehotel nahe des Souks, mit Blick auf die Moschee (um 5 Uhr auch hörbar); inzwi-

schen mit weiteren Extras und renovierten Räumen. Saubere DZ mit Bad 260 DH. Place du Souk. ☎ 0528-800026, www.hotelsalama.com.

Hotel Tafraoute (10), Dachterrasse mit Blick auf das Zentrum und den Souk. Funktionale DZ ab 100 DH. Place Moulay Rachid. ☎ 0528-800060.

Hotel Tanger (1), nahe der Bushaltestelle. Einfache Zimmer ohne Bad 100 DH. Schöne Restaurantterrasse, Essen preiswert (soll mit „Le Marrakech“ die besten Gerichte servieren. Leserbrief, A. Mathieu). Rue du

Oued. ☎ 0667-033073.

• **Außerhalb** **Maison d'hôtes Oumesnat** (Maison traditionnelle) in Oumesnat; Khalid, Mostapha und Rachid betreiben ihr Gästehaus mit viel Freude, das Feedback der Gäste ist entsprechend begeistert, zumal die meisten das erste Mal in einem Agadir übernachten. Mahlzeiten werden auf der Terrasse serviert. DZ inkl. Frühstück 400 DH. Reservierung nötig. ☎ 0666-917768. maisondhote@gmail.com.

Arganier Ammelne, weitläufiges Setting. DZ ab 250 DH (280 DH), Camping/ Zelt ab 50 DH. Gute Küche. 4 km vor der Stadt an der Strecke Ait Baha. ☎ 0528-800069,

Camping Communal (2), Direkt am Rathaus. Neben öffentl. Pool der Gemeinde!

15 DH, 2. Pers., Zelt 40 DH.

• **Essen & Trinken** **Hotel Amandiers (12)**, traditionelle Küche zu passablen Preisen, gute Tajines mit Pflaumen und Mandeln.

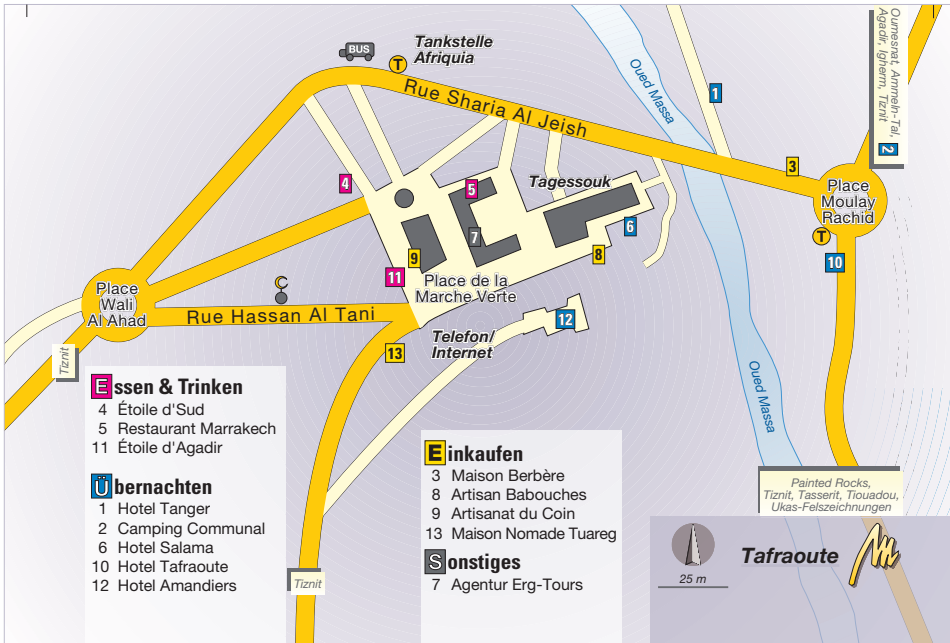
Restaurant Étoile d'Agadir (11), Traveller-treff mit TV-Unterhaltung. Das Essen ist ordentlich. Abends local Hangout der Männer. Place Marché Verte.

Restaurant Étoile d'Sud (4), auch von Gruppen frequentiertes, großes Restaurant mit hübschem Garten. Menü ab 80 DH. Place Étoile.

Restaurant Marrakech (5), wegen der günstigen und guten Küche ebenfalls bei Travellern beliebt. Tajines ab 30 DH; auch gute Gemüsetajines. Rue Ennahda 130, hinter der Afrika-Tankstelle.

Einkaufen/Märkte

Sehr bekannt sind die Babouches, meist aus dünnem Ziegenleder handgefertigte, spitz zulaufende arabische Pantoffeln (vor allem für Frauen). Die Berber-Babouches dagegen sind aus Rindsleder und enden rund, womit sie den nordischen Pantoffeln näher stehen. Ockergelb ist für die Männer reserviert, Rot für die Frauen. Verkauft und gefertigt werden sie auf dem Mittwochssouk (Place du Souk) sowie in den oberhalb des Souks gelegenen Schuhläden. Ein gutes Paar kostet im **Magazin d'Babouches (8)** 60 bis 80 DH. Der Mittwochssouk ist ein großes Ereignis für die Landbevölkerung, die hier ihre Produkte verkauft: Gemüse, Fleisch, Obst und Gewürze – und jede Menge Kleider vom Wühltisch.



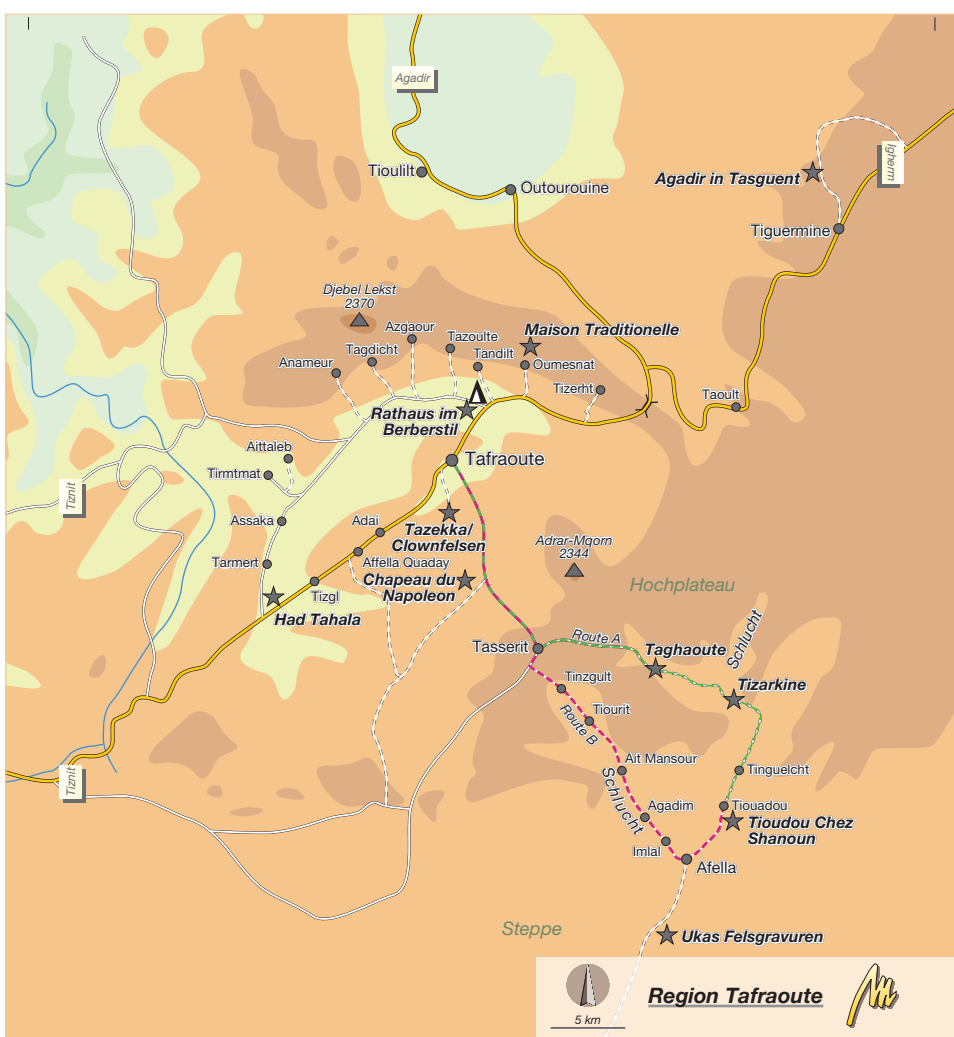
Eine Reihe von kleinen und mittleren Geschäften mit Kunsthandwerk findet sich an der Place de la Marche Verte und nördlich des Tagessouks bei der Place Al Khamis. Ausgefallene Teppiche (Kelims aus allen Regionen, Hochzeitssteppiche der Nomaden und die in Europa als „Berber“ bezeichneten Langhaarwollteppiche aus Schafs- und kostbarer Kamelhaarwolle) gibt es in zwei großen Teppichläden, der **Maison Berbère (3)** und der **Maison Nomade Tuareg (13)**; letztere zählt zu den größten Teppichgeschäften im Süden, steht für hohe Qualität und liefert den Traumteppich auch zuverlässig nach Europa (Kooperativen für Teppiche aus fair gehandelter Produktion → Tazenakht). Im **Artisanat du Coin (9)** (Place du Souk) schließlich gibt es fantasievolle Ketten, Ringe und Anhänger mit Berbermotiven in allen Preislagen (Festpreise); die Objekte aus Familienproduktion haben inzwischen einen guten Namen und dokumentieren auch den Zeitgeschmack der Frauen, zumal hier nicht ausschließlich für Europäer gearbeitet wird, sondern auch für marokkanische Besucher.

Sehenswertes

Die Region ist für ihre rosafarbenen bizarren Granitformationen, wie z. B. „Chapeau du Napoleon“ oder „Le Clown“, bekannt und eignet sich hervorragend zum Wandern, Biken und Trekken. Wer hier einige Tage bleibt, dem erschließen sich faszinierende Naturphänomene wie das rötliche Glühen der Berge während der Dämmerung. Die hier ansässigen Berberstämme gelten als fortschrittlich, aufgeschlossen und in wirtschaftlichen Dingen als sehr erfolgreich – wie auch die schön renovierten Häuser oder ansehnliche Neubauten zeigen. Und so durchquert man oft scheinbar verlassene Dörfer, die jedoch gut erhalten sind. In der Region besonders sehenswert sind die zahlreichen **Agadire**, mit kunstvollen Portalen und Zinnen versehene, mehrstöckige Speicherburgen aus Stampflehm. Ihre Portale schmücken Pilaster, vertikale und horizontale Bänder mit Dreiecken, Quadraten, Kreisen sowie fein geschnitzte schwere Türen (→ Maison traditionelle in Oumesnat).

Die bekannteste Felsformation von Tafraoute, der **Chapeau du Napoleon**, findet sich in Richtung Aguerd-Oudad, ca. 2½ km südlich der Stadt. Von hier sind es weitere 4 km (nach 400 m Straße rechts auf einer Piste weiter – es ist ratsam von hier zu Fuß zu gehen) bis zu den nächsten, allerdings von Menschenhand veränderten Felsformationen in einer vollkommen verlassenen Steppe: Es handelt sich um die **Painted Rocks** des belgischen Land-Artisten Jean Véraime, der hier 1983 einige Tonnen Farbe auf die markanten Felsformationen pinselte, ein Werk, über dessen Bedeutung man streiten kann. Die Einheimischen jedenfalls freuen sich über ihre bemalten Steine, deren Farbe aber langsam verbleicht.

Die **Maison traditionnelle in Oumesnat** (5 km Richtung Ait-Baha, vom Kreisel bei der Stadtverwaltung ausgeschildert) ist eine private Initiative. Die Speicherburg in Familienbesitz wurde geschickt instand gesetzt und dient seit 1983 als kleines Lokalmuseum. Einer der Söhne führt durch die drei Stockwerke mit alten landwirtschaftlichen Gerätschaften, Werkzeugen und Einrichtungsgegenständen. Europäischen Bauernhäusern ähnlich, wurden auch hier die Tiere im Erdgeschoss gehalten, die Vorratsräume, der Schlafbereich bzw. die Terrasse mit dem angrenzenden großen Wohnraum befanden sich darüber. In den Vorratsräumen wurden Mandeln, Getreide, Öl, Arganien und anderes eingelagert, im Keller befand sich der Ofen für die Brot Herstellung. Wer mehr über die lokalen Traditionen erfahren möchte, bekommt bei einem Tee auf der Terrasse (herrlicher Fernblick!) ausführliche Antworten.



Wanderungen

Wanderung von Oumesnat nach Tazoulte (ca. 2 Std.): Ausgangspunkt der kleinen Wanderung, die einen schönen Einblick in das Ammeln-Tal vermittelt, ist die *Maison traditionnelle* in Oumesnat (→ oben). Die Wanderung führt auf einem Pfad am Berg entlang in westlicher Richtung nach Tazoulte. Besonders die aus Stampflehm und Felssteinen gebauten Agadire bzw. Speicherburgen sind hier teilweise noch erhalten, ebenso zwei alte Argan-Ölpresen in eingebrochenen Kellern; die Anlagen mit ihren von Pilastern geschmückten und mit Schieferornamenten besetzten Portalen sind eine architektonische Besonderheit. Der Weg führt durch Arganien- und Olivenhaine vorbei an einer Moschee, Wasserreservoirs, Kanälen, Mandelbaumhainen und parzellierten Gärten. Für den Rückweg kann man an der südlich gelegenen Hauptstraße ein Taxi anhalten oder dieselbe Strecke zurücklaufen.

Wanderung von Tamaloukt nach Tagdicht: Tamaloukt liegt an der Straße, die von der Kreuzung nach Tafraoute das Ammeln-Tal in westlicher Richtung durchquert. Etwa 5 km von der Kreuzung der Regionalverwaltung des Ammeln-Tals entfernt, führt von dieser Straße in Tamaloukt eine Abzweigung rechts nach Tagdicht. Hier kann geparkt werden. Von hier schlängelt sich der Weg über 6 km den Berghang hoch, bis der hinter einem Bergvorsprung liegende Ort erreicht ist – mit fantastischen Panoramablick in das Ammeln-Tal. Als sportliche Einlage ist die für Autos wiederhergestellte Piste auch mit dem Bike zu machen.

Wanderung von Tafraoute nach Tazzeka: Die Wanderung führt parallel bzw. unterhalb der südlich nach Tiznit verlaufenden R 104 durch einen besonders vegetationsreichen Talabschnitt. Sehenswert in Tazzeka sind einige alte Agadire im Zentrum, im südlich von Tafraoute gelegenen Afella sind es die für die Region typischen mächtigen Rundfelsen, die den Ort malerisch einrahmen.

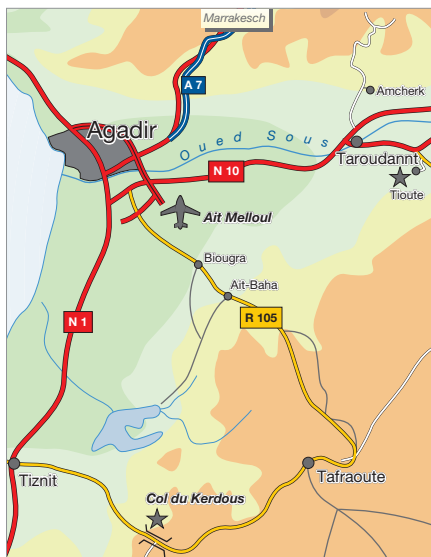
Mit dem Fahrrad von Tafraoute über Tasserit nach Tiouadou: Der erste Teil der Tour zieht sich von Tafraoute in Serpentina zum in 1400 Metern Höhe gelegenen Tasserit. Diese ersten 20 Kilometer (der Route A mit 40 km) bis Tasserit kann man auch mit einem der Kollektivtaxi zurücklegen, die regelmäßig Waren transportieren. Weiter geht es von Tasserit in östlicher Richtung nach Taghaoute (ca. 7 km). Hier beginnt eine Schotterstraße, auf der die Bauern ihre Waren noch auf Eselsrücken transportieren. In Richtung Ait Mansour geht es über einige Schluchten unter steilen Felswänden am Djebel Tililit (1742 m) zum alten Weiler Tizarkine, dann über Tinguelcht zur **Gite d'étape in Tiouadou**. Mohammed Sahnoun, ☎ 0528-800547, 0667-095376; Vermittlung auch über die Agentur Erg-Tours in Tafraoute.

Für den Rückweg (Route B, ca. 50 km) am nächsten Tag geht es zum südlich von Tiouadou gelegenen Souk el Had. Die neue westliche Straße verläuft nun auf schmalem Weg an der Schlucht von Ait Mansour entlang. Ab Tiourit, dem letzten Ort der Schlucht, braucht man Kondition, um das hoch gelegene Tasserit zu erreichen (ca. 7 km). Dann wieder Anfahrt Route A (Insges. 2 Tage für Route A/B planen).

Von Tiouadou bzw. vom südlich gelegenen Souk el Had (siehe Route A oben) aus kann man die **prähistorischen Felszeichnungen von Ukas** besichtigen; die Agentur Erg-Tours in Tafraoute bietet hierfür eine Randonnée mit einem 4x4-Fahrzeug als Rundtour über die Tour A/B über Tasserit an. Die Felszeichnungen liegen ca. 3 Autostunden (hin und zurück) von Tiouadou entfernt und sind ohne Guide nicht zu finden.

Weiterfahrt

Über den Col-du-Kerdous-Pass nach Tafraoute und Taroudannt → Tiznit/ Weiterfahrt nach Tafraoute, Taroudannt, Guelmim.



Von Tafraoute über Igherm nach Taroudannt

Die ca. 140 km lange Strecke von Tafraoute nach Taroudannt auf der kürzlich erneuerten Asphaltstraße verläuft zwischen den Ausläufern des Anti-Atlas und dem Südrücken des Hohen Atlas und bietet damit schöne Ausblicke. Nach der Hälfte der Strecke werden die letzten Bergrücken nach Norden überquert, das gesamte Souss-Tal ist von der hohen Straße zu überblicken. Durchzogen von Zitrusfrucht- und Gemüseplantagen durchfährt man die wohl fruchtbarste Region des Südens und gelangt an der Kasbah de Freja auf die Anschlussstraße nach Taroudannt. Eine Alternative ist die Piste linker Hand ca. 10 km vor Taroudannt. Sie führt zu der **Kasbah von Tioute** (Schild), dann über einen Nebenarm des Souss auf die Hauptstraße Agadir–Ouarzazate und nach wenigen Kilometern nach Taroudannt.

Von Tafraoute über Igherm, Taliouine, Tazenakht nach Agdz

Die Route von Tafraoute nach Agdz (ca. 270 km) ist eine gute, bequem zu befahrene Asphaltstraße. Viele Streckenabschnitte sind reich an eindrucklichen Panoramablickten. Die wechselnden Lichtsituationen besonders früh morgens, abends und bei Teilbewölkung bewirken an den tiefgrauen Bergformationen bizarre Effekte. Die Straße nach Igherm erreicht nach vielen Kurven und ca. 80 km die Abzweigung nach **Tasguent** (bei Tiguermine, beschildert), mit über 100 Räumen und sechs Stockwerken einer der mächtigsten Agadire, der ganz aus Felsteinen gebaut wurde. Die 30-Minuten-Fahrt auf schlechter Piste lohnen sich, auch wenn der Agadir nicht von innen zu besichtigen ist. Es heißt, dass der große Familienclan über die weitere Nutzung als Maison d'hôtes im Streit liegt, zumal finanzkräftige Unterstützung von Investoren versprochen ist. Immer wieder begegnet man Frauen und Hirten mit Ziegenherden, die in Höhlen Unterschlupf finden. Schroffe Bergketten und sanfte Hügel vor dem südlichen Ausläufer des Hohen Atlas bestimmen das



Eine Farbe, die Appetit macht: Safran

Montags ist der Tag des Souks in Taliouine. Und besonders zwischen Oktober und März ist der Markt Treffpunkt für die Safranbauern aus der Region. Der hier gehandelte Safran ist von hoher Qualität, und viele Bauern verkaufen nur so viel, wie sie unbedingt müssen, um andere Güter kaufen zu können – Safran ist eine Art zweite Währung. Der Kauf des teuersten Gewürzes der Welt, für das 150.000 Blüten gezupft werden müssen, um schließlich ein Kilogramm Blütenpollen zu erhalten, ist daher mit Vorsicht anzugehen und Vertrauenssache.

Auch auf vielen anderen Märkten wird Safran angeboten. Die getrockneten Pollen des *Crocus sativus* sind jedoch oft gefälscht. Die roten Fäden werden mit Öl bedampft, um den Safran schwerer und damit teurer zu machen. Oder es werden einfache Blütenfäden der Calendula oder Färberdistel untergemischt. Im alten Persien wurden Safranfälschern die Finger abgehackt, im Mittelalter wurden sie öffentlich verbrannt. Kein Wunder, da in dieser Zeit Safran sogar mit Gold aufgewogen wurde. Abgeleitet vom arabischen za'fran „gelb sein“, wusste schon der Prophet Mohammed um den Wert dieses Gewürzes. In den Suren heißt es: Die Erde des Paradieses wird mit reinstem Pulver aus Moschus und Safran bedeckt sein. Passagen des Koran und kostbare Handschriften wurden mit Safran-Tinte verfasst.

Die Safrankrokusse mit ihren typischen hellvioletten Blüten blühen nicht im Frühling, sondern im Herbst und werden bis zu 15 cm groß. Genau in der Mitte befinden sich die leuchtend-roten, dreischenkigen Blütenfäden, die wenige Millimeter breit und bis zu drei Zentimeter lang sind und die ganze Farbe und Würze des Safrans enthalten. Safran liebt kargen Wüstenboden, heiße Sommer und kalte Winter. Den Sommer über ruhen die Zwiebeln des Safrankrokus' 20 Zentimeter tief in der trockenen Erde und werden im September gelegentlich bewässert. Aus einer Zwiebel wachsen bis zu sechs Blüten, und bereits nach wenigen Jahren müssen neue Zwiebeln gesetzt werden. Die Ernte ab Ende Oktober erfolgt seit Jahrtausenden auf dieselbe Weise. Die Blüten müssen frühmorgens gepflückt und noch am Tag der Ernte gezupft werden. Denn in der heißen Sonne vertrocknen die Blütennarben schnell und verlieren ihr Aroma. Beim Pflücken arbeiten die Frauen und Männer also gegen die Zeit. Die Blüten öffnen sich nur ein einziges Mal wenn sich – wie in der persischen Dichtung beschrieben – der Himmel bei Sonnenaufgang safrangelb färbt.

Ebenso wichtig wie das Pflücken ist die Trocknung. Nur in gut getrockneten roten Narben findet sich das leicht bittere Safranaroma. Zerreibt man eine Narbe des *Crocus sativus*, entsteht der unverwechselbare aromatische Duft und die Farbe, die in wenigen Sekunden ein Glas Wasser einfärbt. Duft, Farbe sowie dieser kurze Test von zwei bis drei Fäden im Wasser erlauben es, die Echtheit des Safrans festzustellen.

Die ätherischen Öle, die den intensiven Geruch und den leicht bitteren Geschmack des Safrans erzeugen, haben einen verdauungsfördernden, krampflösenden und den Kreislauf anregenden Effekt. Das im Safran enthaltene Karotinoid Crocin ist jedoch kein Garant für echtes Safranpulver, zumal auch Kurkuma (Safran heißt auf Hebräisch karkom) diese Substanz enthält. Auch reichen kleine Mengen von Safranpulver, ein Paprikapulver (Harissa) zu aromatisieren (Küchentipp!), was viel günstiger ist. Zum Färben von Pasta, Milchprodukten oder Backwaren eignet sich Safran ebenfalls. Wer mehr über Safran wissen will: In Taliouine kann man bei einem Tee mit Safran einiges zum Thema erfahren ...