
Botanische Streifzüge durch die Souks marokkanischer Königsstädte

HILKE STEINECKE

Abstract

The historic souks of the Moroccan royal cities of Rabat, Meknès, Fez, and Marrakesh are worth visiting. Many botanical curiosities are to be discovered there: food, fragrance and medicinal plants. Particular plants are used for fabrics, wickerwork, textile dyes, and many objects of arts and crafts. The article describes a selection of unique Moroccan merchandise from a botanical perspective.

Zusammenfassung

Ein Streifzug durch die historischen Einkaufsviertel der marokkanischen Königsstädte Rabat, Meknès, Fès und Marrakesch ist sehr lohnenswert. Viele bei uns nicht unbedingt überall erhältliche und deshalb auch teilweise unbekannte Pflanzen und Pflanzenteile werden hier als Nahrungsmittel, Duftstofflieferant oder Heilmittel angeboten. Andere liefern Ausgangsstoffe für Gewebe, Flechtarbeiten, Textilfarben oder diverse kunsthandwerkliche Produkte. Typische Waren, die es in den vielen marokkanischen Geschäften sowie auf Marktständen zu kaufen gibt, werden in Hinblick auf ihre botanischen Aspekte vorgestellt.

1. Eintauchen in eine Märchenwelt

Eine Reise nach Marokko bedeutet für zahlreiche Touristen ein Besuch der historischen Königsstädte Rabat, Meknès, Fès und Marrakesch. Alle diese Städte waren einst zu bestimmten Zeiten Hauptstädte einer der großen Dynastien der Region. Die Regenten bauten ihre Haupt-

städte prunkvoll aus. Riesige Paläste, Festungen (Kasbahs) und Mauern aus Stampflehm, die noch heute die Altstädte nahezu komplett umgeben, sowie prunkvolle Stadttore zeugen

Abb. 1: Ein Teil der langen Stadtmauer von Marrakesch. Im Hintergrund der tief verschneite Atlas.





vom Reichtum dieser königlichen Städte. Viele der Gebäude sind noch im ursprünglichen Zustand erhalten. Ein Besuch der Königsstädte ist wie eine Zeitreise in das Mittelalter.

Medina ist die arabische Bezeichnung für die Altstadt nordafrikanischer Städte. Die bunten, quirligen Medinas mit ihren unzähligen Geschäften, Handwerksbetrieben und engen Gassen, in denen noch heute Eselskarren mit Waren das Bild prägen, lassen den Besucher in eine Welt wie aus Tausend und einer Nacht eintauchen. Besonders faszinierend sind dabei die meist überdachten Einkaufsviertel (Souks) mit ihren vielen engen Gassen. Hier sind die kleinen hohen Läden bis an die Decke vollgestopft mit Waren des täglichen Bedarfs wie Nahrungsmittel, Gewürze und Kleidung, aber auch jede Menge Kunsthandwerk und andere Accessoires gibt es hier. Häufig sind die Souks in Quartiere aufgeteilt, in denen jeweils z. B. nur Lebensmittel, Schuhe oder Textilien angeboten werden. Die Vielfalt an Farben und Düften ist in den Einkaufsgassen überwältigend. Auch Botaniker kommen hier auf ihre Kosten, denn das große Angebot bekannter und unbekannter Früchte oder getrockneter Kräuter macht neugierig. Besonders die Kräuterapotheken, vor deren Eingängen meist Säcke mit getrockneten Heilpflanzen attraktiv arrangiert sind, sind ein lohnendes Ziel. Geschäftstüchtige Apotheker haben ihre Verkaufsräume so umgebaut, dass sie Touristengruppen empfangen können, diverse pflanzliche Arzneimittel erklären und schließlich auch verkaufen.

Im folgenden Beitrag sollen ein paar für Marokko typische Produkte vorgestellt werden, die dem Touristen auffallen oder häufig als Souvenirs mitgebracht werden, wobei der Schwerpunkt auf die den Produkten zugrunde liegende Botanik gesetzt ist.

Abb. 2 (oben): Einer der unzähligen vollgestopften kleinen Läden in der Altstadt von Meknès.

Abb. 3 (unten): Vor einer Kräuterapotheke in Marrakesch.

Abb. 4 (Seite 87): Reste des Dattelhains vor den Toren von Marrakesch.



2. Nahrhaft und lecker

Verhungern wird man als Tourist in Marokkos Königsstädten nicht so schnell. Überall locken Stände mit frischem oder getrocknetem Obst, das sich für eine kleine Zwischenmahlzeit anbietet. In dem trockenen Land gedeihen naturgemäß solche Obstpflanzen besonders gut, die Sonne, Hitze und Wasserarmut gut vertragen. An vielen Stellen sieht man deshalb, dass große Hecken aus *Opuntia ficus-indica* und anderen Feigenkakteen angepflanzt werden, um die süß-saftigen Früchte zu ernten, die auf vielen Marktständen angeboten werden. Sie werden roh gegessen, was aber wegen ihrer zahlreichen recht großen Kerne etwas mühsam sein kann. Häufig werden sie deshalb auch entsaftet und zu Gelee weiterverarbeitet. Neuerding wird in Marokko aus den Samen von Opuntien ein sogenanntes Kaktuskernöl gewonnen. Da die Ausbeute gering ist, ist das hochwertige Öl extrem teuer. Es wird meist in Kombination mit anderen Samenölen als edles, teures Hautpflegeprodukt angeboten.

Gut gedeihen hier auch Feigen (*Ficus carica*) und Ölbäume. Neben getrockneten Aprikosen Rosinen, Nüssen und Pistazien türmen sich auf den Marktständen getrocknete Datteln verschiedener Sorten, die sich in Farbe, Form und Preis deutlich voneinander unterscheiden. Die Dattelpalme (*Phoenix dactylifera*) ist in Marokko heimisch und eine alte Nutzpflanze. Ihre zuckerhaltigen Früchte lassen sich in der Sonne leicht eintrocknen und konservieren. Die Oasenstadt Marrakesch ist für ihren alten Dattelhain bekannt. Dieser geht auf das 11. Jahrhundert zurück. Vermutlich haben aus dem Süden Marokkos kommende Karawanen sich hier getroffen und Handel getrieben. Aus den immer wieder rund um die Stadt weggeworfenen Dattelnkernen ist schließlich der berühmte Dattelhain hervorgegangen. Hier wachsen über 100 000 Gruppen aus Dattelpalmen, die sich über eine Fläche von 15 000 ha verteilen. Fährt man von Fes nach Marrakesch, fallen zwar noch immer die vielen Dattelpalmen auf, doch ist der Bestand mittlerweile gegenüber früher



stark reduziert durch intensive Bautätigkeit rund um Marrakesch sowie durch eine Überalterung der Palmen, die keine brauchbare Ernte mehr liefern. Dennoch werden noch immer die hochwertigsten Datteln, die auf den vielen Verkaufsständen in Marrakesch angeboten werden, als Datteln aus Marrakesch bezeichnet, auch wenn sie mittlerweile zum großen Teil aus anderen Regionen Marokkos stammen. Seit 2007 wird der Palmenhain aber gezielt wieder aufgeforstet und werden abgestorbene Palmen entfernt, dazu wurden Projekte zur Umweltbildung entwickelt. Bisweilen staunt der Fremde über besonders hohe und gleichmäßig gewachsene Dattelpalmen. Beim genaueren Betrachten wird ersichtlich, dass diese Palmen künstlich sind und zwischen Blattwedeln sowie Fruchtständen aus Kunststoff Sende-Antennen tragen. Dattelpalmen sind vielfältig verwendbare Nutzpflanzen, die nicht nur der Ernährung dienen. So werden auch die massenweise anfallenden Fruchtstandsachsen der Dattelpalmen verwendet und z. B. zu kleinen Handtaschen verarbei-

tet. Die Fiederchen der Palmen (meist wohl der Europäischen Zwergpalme, *Chamaerops humilis*) sind elastisch und für diverse Flechtarbeiten einsetzbar. Ziegenfrischkäse z. B. wird in Körbchen aus verflochtenen Palmfiederchen verpackt und so auf den Märkten angeboten. Die Europäische Zwergpalme ist in Marokko weit verbreitet. Im Atlasgebirge kommt die auch als Zierpflanze beliebte Blaue Atlaspalme (*Chamaerops humilis* var. *cerifera*) vor, die durch ihre besonders blaugrünen Blätter auffällt.

Bei entsprechender Bewässerung können in Marokko natürlich auch diverse andere Früchte kultiviert werden. Der Besuch einer der vielen „Saftläden“ bietet eine große Auswahl frischer Früchte, aus denen auf Bestellung der Saft frisch gepresst wird. Die Auswahl reicht von Avocado über Ananas, Banane, Erdbeere, Mango und Grapefruit zur Orange. Ein großer Teil der in Marokko produzierten Früchte wird auch nach Europa exportiert, besonders auch bei Erdbeeren ist die Tendenz steigend. Problematisch ist dabei der immense Wasserbedarf, der vor allem über Brunnen gedeckt wird. In den letzten Jahren ist der Grundwasserspiegel in Marokko deutlich gesunken, es gibt Brunnen, über die das Grundwasser mittlerweile aus 200 m Tiefe abgepumpt wird. Zusehends werden in Marokko wegen des großen Wasserbedarfs aber auch immer mehr große Stauseen gebaut, die die Landschaft prägen.

Allgegenwärtig sind die Orangenbäume. In den meist kleinen, zwischen Mauern angelegten Gärten, in den Innenhöfen der Stadtpaläste (Riads), aber auch beispielsweise im Zentrum von Marrakesch und Fès prägen Orangenbäume mit stark duftenden Blüten das Bild. Doch laden deren Früchte nicht zum Naschen ein. Denn bei den meisten in Parks und Gärten angepflanzten Orangen handelt es sich um die

Abb. 5 (oben): Künstliche Dattelpalme mit Antenne in Fès.

Abb. 6 (Seite 89 oben): Obststand mit diversen Datteln in Marrakesch.

Abb. 7 (Seite 89 unten): Flechtkörbchen aus Palmblättern zur Aufbewahrung von Frischkäse.



Bitterorange (Pomeranze, *Citrus × aurantium*) mit roh ungenießbaren, bitteren Früchten. Pomeranzen unterscheiden sich von süße Früchte liefernden Orangen durch ihren verbreiterten Blattstiel. Die Blätter wirken deshalb so, als wären sie aus zwei hintereinander liegenden Blättern zusammengesetzt. Die stark duftenden Blüten der Bitterorangen werden körbewise auf den Märkten z. B. zum Würzen von Speisen angeboten. Drei Blüten in eine Tasse normalen Schwarztee gegeben lässt das Getränk wie Earl-Grey-Tee schmecken. Dieser ist bekanntlicherweise mit dem ätherischen Öl der verwandten Bergamotte (*Citrus limon* = *C. bergamia*) aromatisiert.

Das Nationalgetränk Marokkos ist der heiße Minztee, der an jeder Straßenecke angeboten wird und wegen seiner grünlich goldgelben Farbe auch scherzhaft marokkanischer Whiskey genannt wird. Traditionell wird der Minztee in silbernen Kannen serviert, aus denen der Tee in hohem Bogen in die Gläser eingeschenkt wird. Grundlage für das Getränk ist grüner Tee, mit



dem zusammen frische Blätter möglichst der Nana-Minze aufgebrüht werden. Der Tee ist unglaublich süß und besteht fast zur Hälfte aus Zucker. Der Minztee wird zu jeder Tageszeit und zu fast jeder Gelegenheit, auch bei Geschäftsabschlüssen, getrunken. Es wundert deshalb nicht, dass Diabetes, Karies und Übergewichtigkeit in Marokko ein zunehmendes



Abb. 8 (oben): Üppig fruchtende Bitterorange.

Abb. 9 (unten): Zum Aromatisieren angebotene Orangenblüten.

Abb. 10 (Seite 91 oben): An jeder Straßenecke wird Minztee verkauft. Zutaten sind Grüner Tee, Minzblätter und ganz viel Zucker.

Abb. 11 (Seite 91 unten): Im Laden einer Argan-Kooperative wird das Mahlen der Kerne mit traditionellen Steinmühlen vorgeführt.

gesundheitliches Problem darstellen. Generell werden in Marokko süße Speisen und Getränke sehr gern konsumiert. Gelegentlich trifft man auch auf mobile Stände, an denen aus frischen Zuckerrohrstengeln der süße Zuckersaft direkt zum Trinken ausgepresst wird.

3. Für Gesundheit, Schönheit und gutes Aroma

In den zahlreichen Kräuteralapotheken gibt es viele pflanzliche Produkte, die der Gesundheit, Hygiene und Schönheit dienen. Nicht nur als hochwertiges Speiseöl, sondern auch als Körperpflegeprodukt wird in zahlreichen kleinen Geschäften vor allem in Marrakesch das hochwertige Arganöl angeboten. Es wird aus den Samen des in Marokko heimischen Arganbaumes (*Argania spinosa*) gewonnen. Traditionell zermahlen Berberfrauen in mühevoller Handarbeit die Samen mit Hilfe von einfachen Steinmühlen, um so das begehrte Öl auszupressen. Zunehmend entstehen im Süden Marokkos Argan-Kooperativen, die dafür sorgen, dass das Öl besser vermarktet wird und die Frauen einen höheren Lohn für ihre Arbeit bekommen. In den Verkaufsstellen der Kooperativen führen Frauen die Verarbeitung der Argansamen mit Hilfe der Steinmühlen vor. Hier können neben dem Öl auch zur Dekoration gedachte Miniatúrausgaben der Arganmühlen erworben werden.

Der Hennastrauch (*Lawsonia inermis*, Lythraceae) gehört zu den wichtigsten und bereits seit sehr langer Zeit kultivierten Färbepflanzen. Er wird 4 m hoch und ist in Nord- und Ostafrika sowie Vorder- und Ostasien heimisch. Aus Stängeln und Blättern wird durch Trocknen und Mahlen ein grünes Pulver gewonnen. Wichtigster farbgebender Stoff ist das Lawson. Je nach Anteil von Blättern, Stängeln und zugegebenem Kalk erhält man eine rot bis braun färbende Substanz. Mit Wasser vermischt ergibt sich eine Paste, mit der besonders Haut (von Händen und Füßen), Finger- und Fußnägel (rot), aber auch Haare (rotbraun) gefärbt werden. Auf dem zentralen Gauklerplatz von Marrakesch, dem Djemaa el-Fna, bieten Frauen ihre Künste an, Hände mit Hennamalerei zu

verzieren. Das grüne Hennapulver wird aber auch einfach zur Haarpflege genutzt.

Neben Gewürz- und Duftpflanzen wie Lorbeer, Rosmarin, Lavendel oder Sandelholz werden in großen Mengen getrocknete Rosenblüten zum Aromatisieren verkauft. Das aus den Blüten der Damaszener-Rose (*Rosa x damasce-na*) gewonnene Rosenöl ist ein landestypisches marokkanisches Produkt. Möglicherweise geht die Etablierung der Damaszener-Rose in Marokko auf marokkanische Pilger zurück, die sie aus dem mittleren Orient mitgebracht haben. Zu Beginn des 20. Jh. wurden für die Destillation des Rosenöls mobile Destillationsapparaturen verwendet. Erst in den 1930er-Jahren wurde die erste moderne Destillieranlage zur Duftstoffgewinnung installiert. Rosenöl verfeinert Gebäck sowie andere Speisen und pflegt als Zutat von Cremes die Haut.

Beliebtes Gewürz ist Roter Pfeffer, der häufig in Mischungen mit schwarzem Pfeffer angeboten wird. Die pfefferkorngroßen, roten Früchte werden vielfach auf den Märkten oder in Kräutertapotheeken verkauft. Bäume des Roten Pfeffers (*Schinus molle* und *S. terebinthifolius*) sind als Straßenbäume in den Städten, auch rund um die Königspaläste, allgegenwärtig.

Angenehm duften auch die wie Pralinen aussehenden Mottenkugeln, in denen allerlei aromatische Kräuter sowie getrocknete Blüten von Jasmin eingearbeitet sind. Ein weiteres Standardprodukt der Kräutertapotheeken sind die getrockneten Fruchtdolden von *Ammi visagna*. Die verholzten Doldenstrahlen werden aus den Dolden herausgebrochen und als Zahnstocher verwendet, weshalb die ein- bis zweijährige Pflanze auch Zahnstocherkraut genannt wird. Wegen ihres angenehm aromatischen Geschmacks sind diese vegetabilischen Zahnstocher besonders beliebt.

Viele der angebotenen Kräuter und Gewürze werden in den unteren Höhenlagen am Fuße des Atlasgebirges angebaut, wo es mehrere, auch für die Öffentlichkeit zugängliche Kräutertfarmen gibt. Auch Safran wird hier produziert. Seine Ernte erfolgt im späten Herbst. Um gute Erträge zu erzielen und der Bodenermüdung vorzubeugen, werden die Safranknollen



alle fünf Jahre umgesetzt. Um das Land möglichst optimal zu nutzen, werden auf den Parzellen, auf denen gerade keine Safran-Krokusse kultiviert werden, Jungpalmen für den Verkauf herangezogen. Beim Kauf von Safran ist Vorsicht geboten. Guter Safran ist auch in Marokko sehr teuer. Bei besonders billigem Safran ist davon auszugehen, dass es sich um Fälschungen



(z. B. die Zungenblüten von Färberdistel, klein geschnittene Paprikafrüchte oder Curcuma-Pulver) handelt.

Die ausgefallensten „Naturheilmittel“ werden auf dem Djemaa el-Fna in Marrakesch angeboten, wenn sich dort ab dem Nachmittag bis in die Dunkelheit hinein diverse Gaukler, Schlangenbeschwörer, Geschichtenerzähler, Trommler, Händler und Quacksalber einfinden. In den „Wüstenapotheken des Schwarzen Mannes“ werden neben Straußeneiern, getrockneten Echsen, Knochen, Federn, Harzen, bunten Fläschchen und Pappkästchen mit undefinierbarem Inhalt z. B. auch Süßholz (*Glycyrrhiza glabra*) und die Echte Rose von Jericho (*Anastatica hierochuntica*) angeboten. Letztere stammt tatsächlich aus dem Heiligen Land im Gegensatz zu der bei uns auf Weihnachts- und Mittelaltermärkten häufig verkauften Falschen Rose von Jericho (*Selaginella lepidophylla*). Bei dem Kreuzblütler *Anastatica hierochuntica* handelt es sich um die abgestorbene, bei Trockenheit zusammengerollte Pflanze. Bei Feuchtigkeit entrollt sie sich, wodurch die Schötchen mit den Samen abbrechen. Im Gegensatz zur *Selaginella* wird sie bei Wasserkontakt nicht grün und kann auch nicht wieder zum Leben erweckt werden.

4. Leder, Teppiche und Gewebe

Schier unerschöpflich ist in Marokko die Auswahl an bunten Lederpantoffeln in allerlei Farben, gewebten Tüchern, Kissenhüllen oder geknüpften Teppichen. In Fès erfolgt das Gerben und Färben des Leders noch wie im Mittelalter. Von einer Terrasse aus kann den Gerbern und Färbern bei der Arbeit zugeschaut werden. Da das Gerben und Färben mit unangenehmen

Abb. 12 (oben): Mit Henna bemalte Hand.

Abb. 13 (unten): Berbermädchen mit grünem Hennapulver im Haar, das der Haarpflege dient.

Abb. 14 (Seite 93 links): Fruchtdolden des Zahnstocherkrautes.

Abb. 15 (Seite 93 rechts): „Wüstenapotheke des Schwarzen Mannes“ auf dem Gauklerplatz in Marrakesch.



Gerüchen verbunden ist, bekommen die Touristen einen kleinen Strauß Minze in die Hand gedrückt, um damit den Gestank zu übertünchen. Die Arbeit in der Gerberei ist alles andere als angenehm. Die Gerber leisten harte Arbeit ungeschützt in der heißen Sonne und stehen z. T. über knietief in den stinkenden, etwa 1 m hohen Bottichen mit Gerberlauge und Färberbrühe. Gegerbt werden hier Häute von Kamele, Ziegen, Kühen oder Schafen, die die Berber aus den Bergdörfern heranschaffen. Die Felle werden zunächst in Gipslauge eingeweicht und gewaschen, bis sich die Haare abgelöst haben. Anschließend werden sie in einer Lauge aus Taubenmist weiterverarbeitet und dann auf den flachen Dächern in der Sonne getrocknet. Diese traditionelle Lederherstellung kann bis zu drei Monate dauern. Das Leder wird in großen Farbtöpfen je nach Saison mit unterschiedlichen Naturfarben wie z. B. Indigo und Walnuss gefärbt. Die rote Farbe stammt angeblich von Mohn. Aus dem Leder werden Rucksäcke, Briefaschen, Schuhe, Westen und andere Dinge hergestellt, die dann in der Medina verkauft werden. Leider erobern auch hier zunehmend Billig-Massenprodukte aus China die traditionellen Märkte. Die beim Gerben anfallende sogenannte tote Wolle sowie die von lebenden Tieren geschorene hochwertigere Wolle wird vor allem für die Herstellung von Kleidung sowie von Teppichen benutzt.



In Webereien in Fès und Marrakesch wird in verschiedenen Manufakturen ein sehr feines, seidenartig glänzendes und reißfestes Gewebe aus den Blattfasern von *Agave americana* hergestellt (Agavenseide, Sabraseide). Das irritierende Material ist ein Mischgewebe aus Agavenfasern mit tierischer Wolle oder Baumwolle. Bei Internet-Anbietern von Tüchern aus marokkanischer Agavenseide findet man allerdings gelegentlich die falsche Angabe, dass die Fasern aus *Aloe vera* stammen. Gefärbt ist Agavenseide mit synthetischen Anilinfarben, sodass eine Lichtechtheit und hohe Brillanz gegeben sind. Agavenseide wird zu bunten Produkten wie Rucksäcken, Umhängetaschen, Halstüchern, Tischläufern oder Sofaüberzügen verarbeitet.

5. Schönes aus Holz

Auch Holz spielt eine große Rolle als Baumaterial oder Rohstoff für kunsthandwerkliche Dinge. Bekanntester Baum Marokkos ist vermutlich die Atlas-Zeder (*Cedrus atlantica*), die auch



bei uns in Parks und Gärten anzutreffen ist. Dort werden u. a. auch Kulturformen mit säulenförmigem oder hängendem Wuchs gepflanzt (VAN GELDEREN & VAN HOEY SMIT 1986). Sie ist im Atlas- und Rif-Gebirge heimisch, wo der Baum bis 140 Meter hoch wird. Ihr Holz wurde bereits in der Antike von Römern und Phöniziern genutzt. In Marokko wurden die kräftigen Stämme im Mittelalter für Decken und Türen von Moscheen, Medersen (Koranschulen), Mausoleen und Palästen verwendet. Auch die vielen aufwendigen Schnitzereien an diesen Sakral- und Repräsentationsbauten sind aus Zedernholz. Auffällig sind auch die dunklen Balkone aus Zedernholz an den alten Häusern im Judenviertel von Fès. Einige der in den Gebäuden verarbeiteten Hölzer sind noch im Originalzustand erhalten und rund 800 Jahre alt. (BUCHHOLZ 2014). Derartig alte Zedernstämme stehen heute als Bauholz so gut wie nicht mehr zur Verfügung. Das duftende Zedernholz hat aber Eingang gefunden in unzähligen Souvenirs. So werden beispielsweise Kamele in un-

terschiedlichsten Größen und Formen aus Zedernholz geschnitzt, die dafür geeignet sind, Motten aus dem Wäscheschrank zu vertreiben.

Vor allem in Marrakesch werden raffiniert gearbeitete Dosen und Holzkästchen mit Geheimfächern oder vielen Schubladen angeboten. Gefertigt sind sie aus sogenanntem Thuja-Wurzelholz. Der Name ist etwas irritierend, denn das Holz stammt nicht von herkömmlichen Lebensbäumen (*Thuja*), sondern vom Sandarakbaum (Gliederzypresse, Berber-Thuja). Es handelt sich um ein Zypressengewächs (*Tetradlea articulata*), das früher auch der Gattung *Thuja* zugeordnet wurde. Die Gattung *Tetradlea* umfasst nur diese einzige Art. Der kleine Nadelbaum ist in Marokko, Algerien, Tunesien und Libyen heimisch, wobei er im Atlas-Gebirge große Wälder bildet. Reliktpopulationen gibt es auch im Süden Spaniens sowie auf Malta an sonnigen, steinigen Hängen. Auf letztgenannter Insel gedeihen nur noch rund 130 Exemplare. Der Sandarakbaum ist Nationalpflanze von Malta (SCHUCK et al. 2004). In der



Umgebung von Essaouira, rund 170 km westlich von Marrakesch am Atlantik gelegen, gibt es größere Aufforstungsflächen mit *Tetraclinis*. Vermutlich kommt von hier ein Großteil des Holzes für die kunsthandwerklichen Arbeiten in Marrakesch. Für Oberflächen von Möbeln und für diverse Kistchen und Dosen wird bevorzugt das so charakteristisch gemaserte Wurzelholz verwendet. Es stammt aus den knollig verdickten Wurzeln, in denen der Baum Wasser speichert. Durch regelmäßiges Zurückscheiden

Abb. 16 (Seite 94): Gerberei in Fès. Links im Bild die Laugenbottiche zum Entfernen der Haare, in der Mitte die Färbobottiche und rechts die in der Sonne zum Trocknen ausgelegten Lederstücke.

Abb. 17 (oben links): In einer Weberei, die Agavenseide verarbeitet, weshalb ein Agavenblatt als Anschauungsmaterial ausgestellt ist.

Abb. 18 (oben rechts): Aufwendige Schnitzereien aus Zedernholz an Sakralbauten.

Abb. 19 (unten): Zedernholz-Balkone im Judenviertel von Fès.

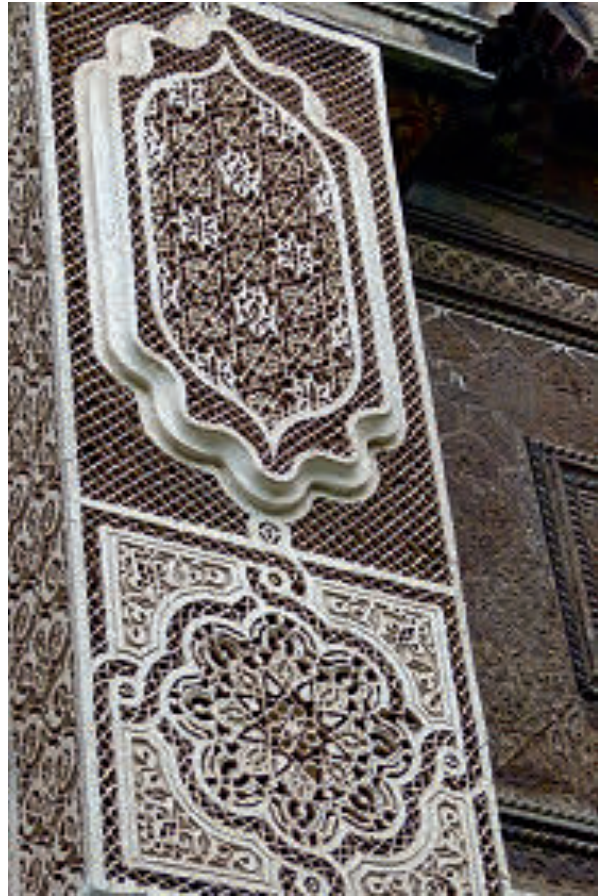




Abb. 20 (oben links): Schlange und Schmuckkiste aus Thuja-Wurzelholz.

Abb. 21 (unten): Das Auge isst mit: Attraktiv gefüllte Gläser mit Oliven bzw. in Salzlake eingelegten Zitronen.

Abb. 22 (oben rechts): Viele Souvenirs werden aus Pflanzenteilen gefertigt, darunter auch diverse Zapfen.



oder Niederbrennen wird die Bildung der Wurzelknollen gefördert. Das Holz duftet angenehm zedernartig. Den besonderen Glanz erhalten Thuja-Wurzelholz-Produkte durch eine Schellack-Politur.

Thuja-Wurzelholz ist in diversen Souvenirs wie auch Schmuck eingearbeitet, manchmal auch in Kombination von Zapfen heimischer und angeplanter Kiefern. Interessanterweise findet man gelegentlich auch die ganzen oder längs aufgeschnittenen riesigen Zapfen von *Pinus coulteri*. Diese nordamerikanische Kiefern-Art wird wegen ihrer attraktiven Zapfen auch außerhalb ihres Verbreitungsgebietes in warmen, trockenen Regionen angebaut, um ihre Zapfen zu gewinnen.

Spaziergänge durch marokkanische Märkte sind also extrem lohnenswert, es ist immer wieder spannend, dort zu stöbern und die angebotenen Pflanzen und Pflanzenteile zu identifizieren.

Literatur

BUCHHOLZ, H. 2014: DuMont Kunst-Reiseführer Marokko. – Köln.

VAN GELDEREN, D. M. & VAN HOEY SMIT, J. R. P. VAN 1986: Das große Buch der Koniferen. – Hamburg.

SCHUCK, H. J., SCHÜTT, P., WEISGERBER, H. & ROLOFF, A. 2004: Lexikon der Nadelbäume. – Hamburg.

Internetseiten

<http://shop.dares-sultan.de/Marokkanische-Tuecher-und-Halstuecher-aus-Kakteenseide-Agavenseid/>

<http://www.edelholzshop.de/Thuja-Maser-1>

<http://suite101.de/article/die-gerbereien-von-fes-a55513#.Vch1EbccRec>