

Marokko – Natur, Kräuter und Kultur

...ein Fest der Sinne!

Marokko oder Maghreb el Aksa, wie es auf Arabisch heißt, ist aufgrund seiner immensen kulturellen und landschaftlichen Vielfalt zweifellos eines der faszinierendsten Länder im Mittelmeerraum. Das Mittelmeer und der Atlantik begrenzen das Königreich im Norden und Westen, die Gebirgsschranke von Hohen und Mittleren Atlas und die Sandmeere der Sahara im Süden und Osten. Die ursprünglichen Bewohner des Landes, **die Berber**, haben sich ihre Traditionen und Lebensweisen weitgehend erhalten und tragen damit wesentlich zu dem farnefrohen Gesamtbild Marokkos bei. **Alte Königsstädte**, **farnefrohe Souks** (Märkte) und **lebhaft Medinas** (Altstädte). Herrschaftliche **Paläste**, beeindruckende **Moscheen** und stolze **Kasbahs** (Burgen): Marokko ist ein Land mit einer langen Tradition und einer blühenden Gegenwart.

Wir entdecken auf unserer Reise im Vorgebirge Wildblumen und wildwachsende Heilpflanzen, sowie sorgfältig angelegte Kulturen am Fuße des hohen Atlas im **“Paradis du Safran“**, und in Wüstenausläufern der Sahara. Frische Gewürze bei den Gewürzhändlern im Souk der Medina einzukaufen ist aufregend und ein wahres Fest der Sinne! Sinnliche Düfte steigen einem in die Nase auf und die leuchtenden Farben der **Gewürze und Kräuter** begeistern: Kurkuma, Ingwer, Kardamom, Camon, Paprikapulver, Zimt, Lavendel, Minze, Safran und spezielle orientalische Gewürzmischungen wie Ras el-Hanout. Ein weiterer Höhepunkt ist sicherlich der Besuch im **ANIMA Garten von André Heller**.

In **traditionellen & romantischen Unterkünften** genießen wir landestypisches Essen und finden Ruhe und Erholung.

Reisetermin: 14.10. – 21.10.2023 | mit Oliva Gartenexperte Roman Malli



Das Besondere dieser OLIVA Gartenreise:

- Übernachtung in authentischen Riads in Marrakech & Essaouira
- Besuch des marokkanischen Paradiesgartens ANIMA von André Heller
- Besichtigung des Majorelle-Gartens von Yves Saint-Laurent
- Weingut Val d'Argan – Weinverkostung & Arganöl-Herstellung
- Kulinarischer Exkurs in die traditionelle Küche Marokkos (Kochkurs)
- Entdeckungsreise in die Welt der Kräuter & Gewürze rund um Marrakech
- Besuch einer Safranplantage inklusive Safran-Seminar
- Lavendel Workshop auf der Lavendelfarm Dar Lavende
- Oliva Reisebegleitung: Roman Malli
- Reisen in einer kleinen Gruppe: 15-20 Teilnehmer

Unser Reiseprogramm

1. Tag, Samstag, 14.10.2023: Ankunft in Marokko, Marrakech

Wir treffen uns am Flughafen Wien und fliegen nach Marrakech. Bei Ankunft am Flughafen von Marrakech werden wir von unserem örtlichen Reiseleiter begrüßt. Es erfolgt der Transfer zu Ihrer Unterkunft. Anschließend erster Besuch der Altstadt mit seinem berühmten **Jemaa el Fna Platz** auf dem sich unzählige Gaukler, Schlangenbeschwörer, Wunderheiler und Akrobaten tummeln. Abendessen und Nächtigung im romantischen Riad Aladdin. (-/-/A)



2. Tag, Sonntag, 15.10.: Marrakech – Garten Majorelle - Kräuter & Gewürze

Am Morgen besuchen wir den in der Nähe der Altstadt gelegenen Garten **Jardin Majorelle** - ein wunderschöner Ort der Ruhe. Pflanzen aus allen Kontinenten, Rosen, Kakteen und Bambuspflanzen stellen einen besonders reizvollen Kontrast zu den kobaltblauen Säulen und Wänden der einzelnen Bauwerke dar. Ein Springbrunnen, Becken mit Wasserschildkröten und ein eindrückliches Museum für islamische Kunst vollenden den Jardin Majorelle und machen den subtropischen Garten zu einem Highlight der Stadtbesichtigung.

Zur Mittagszeit sind wir wieder in der Altstadt wo wir nach einer kleinen Pause eine Entdeckungsreise in die Welt der **orientalischen Kräuter und Gewürze** unternehmen. In Marokko liebt man die **Kombination von süß und salzig** und so werden wir in unterschiedlichen Betrieben und in den Souks getrocknete Früchte und nicht zuletzt jede Menge frischer Kräuter und Gewürze entdecken.

Zum Abendessen kehren wir heute in ein **traditionelles Restaurant** am Rande des Gauklerplatzes Jemaa el Fna ein. Nächtigung wie am Vortag. (F/-/A)

3. Tag, Montag, 16.10.: Marrakech – Kochkurs

Heute erwartet uns ein kulinarischer Exkurs in die **traditionelle Küche Marokkos**. Wir erhalten einen Einblick in eine der variantenreichsten Küchen der Welt und erfahren zum Beispiel, wie man eine echte „Tajine“ zubereitet. Das ist ein Fleisch-, Fisch- oder Gemüsegericht, welches in einem runden Tontopf zubereitet und gedämpft wird. Unser lokaler Kochlehrer zeigt uns auch, wie sie marokkanische Salate zubereiten. Nachdem wir circa zwei Stunden gekocht haben, ist es an der Zeit, die Leckereien auch zu probieren.

Am Nachmittag besuchen wir die wichtigsten der vielen **historischen Sehenswürdigkeiten**, wie die Koutoubia-Moschee, den El Bahia sowie den El Badi Palast und die Saadier Gräber. Verborgenen im Gewirr der Gassen liegt der **Jardin Secret**, er lädt zum Verweilen und für eine Tee Pause ein.

Abendessen im Riad und Nächtigung wie am Vortag. (F/M/A)

4.Tag, Dienstag, 17.10.: Marrakech – Safrangarten und Anima-Garten

Nach dem Frühstück fahren wir durch das farbenfrohe Ourika-Tal bis zum **"Paradis du Safran"**. Hier empfängt uns die Besitzerin Christine Ferrari persönlich und zeigt uns ihre Safran-Farm. Die Schweizerin wanderte 2008 nach Marokko aus, um Safran auch in Europa salonfähig zu machen. Safran wird seit Jahrhunderten in Marokko angebaut und auch als „das rote Gold“ bezeichnet. Derzeit sind über 600.000 Safran-Knollen angepflanzt und werden von ca. 50 Berberfrauen von Hand geerntet. Seit Anfang 2016 ist Ferrari's Safran mit dem Siegel BIO Schweiz zertifiziert. Während eines 1-stündigen **Safran-Seminars** erfahren wir viel Spannendes über die Safrankultur und seine Verwendung. In ihrem paradiesischen Garten voller Blumen und Obstbäume bleibt auch Zeit zum Entspannen.

Wir stärken uns mit einem kleinen Mittagssnack (inkl. Safransauce), bevor wir zum berühmten **Anima-Garten** am Rande des Atlasgebirges fahren. Das drei Hektar große Areal bietet uns eine eindrucksvolle botanische Inszenierung des **Universalkünstlers André Heller**. „Eine unglaubliche Symphonie aus Gerüchen, Farben und Formen!“ Auf einer 2-stündigen Führung tauchen wir ein in diese paradiesische Welt. Wir schlendern auf schattigen Pfaden entlang, sehen üppige Bäume und Sträucher, blühende und duftende Blumen, Pavillons und Skulpturen. Der Garten ist eine einzigartige Kombination aus Kunst und Natur. Genießen Sie den atemberaubenden Blick auf das oft von Schnee bedeckte Atlasgebirge mit dem 4.167 Meter hohen Jbel Toubkal. Anschließend kehren wir nach Marrakech zurück, wo wir den Nachmittag im Riad ausklingen lassen. Abendessen und Nächtigung wie am Vortag. (F/M/A)



5. Tag, Mittwoch, 18.10.: Marrakech – Essaouira: alles rund um den marokkanischen Lavendel

Am Morgen besuchen wir die außerhalb Marrakechs liegende **Lavendelfarm „Dar Lavende“** von Claudia Dummermuth. Ausgezogen, um in Marokko Bio-Lavendel anzubauen. Die Grundlage für diese Farm bildet ein ca. 1,5 ha großes Lavendelfeld. Aus den Blüten wird hauptsächlich reines, ätherisches Lavendelöl gewonnen und in ganz Europa in Bio-Läden verkauft. Wir beginnen den Tag mit einer typisch marokkanischen Teezeremonie, mit selbstgebackenem Brot, Marmeladen und einem Bio-Schwarz- oder Minztee. Danach erfahren wir auf einem geführten Rundgang alles Wissenswerte rund um den **Bio-Lavendel**, dessen Verarbeitung und Heilwirkungen. Über 8.000 Lavendelpflanzen werden hier liebevoll umsorgt und gehegt. Nach drei interessanten Stunden rund um das Thema Lavendel und einem Lunch auf der Farm, geht es weiter in die portugiesisch geprägte Hafenstadt Essaouira.

Die kleine **Hafenstadt Essaouira** liegt 130 km westlich von Marrakesch. Sie ist die Stadt der Galerien und Künstler, Oase für Aussteiger, Globetrotter, Musiker — nicht nur Jimi Hendrix oder Cat Stevens trieb es Ende der 60er Jahre hierher. Dort unternehmen wir am Nachmittag eine **Stadtführung zum Thema Gewürze und Kräuter**. Rund um den zentralen Markt, den Souk, werden in kleinen Läden bunte Töpferwaren, Kräuter und Gewürze, Früchte, Tücher, Körbe und allerlei Kunsthandwerk angeboten. Abendessen in einem **lokalen Fischrestaurant**. Nächtigung im Hotel Riad Zahra. (F/M/A)

6.Tag, Donnerstag, 19.10.: Essaouira – Arganöl & Weinverkostung – Zeit zur freien Verfügung



Am Morgen besuchen wir eine Kooperative, in der Berber-Frauen per Hand kostbares **Arganöl** herstellen. **Die Frauenkooperative „Marjana“** gibt diesen Frauen dadurch die Möglichkeit, ein eigenes Einkommen zu verdienen und so an Unabhängigkeit zu gewinnen. Das Arganöl wird vom Arganbaum gewonnen, welcher einer der ältesten Bäume der Welt ist: Schon seit 80 Millionen Jahren soll er in Marokko wachsen, heute nur noch im Südwesten des Landes auf rund 8.000 Quadratkilometern. Dieses Gebiet ist seit 1998 UNESCO-Biosphären-Reservat. Für die dort lebenden Berberstämme gilt der **Arganbaum** als "Baum des Lebens", sie

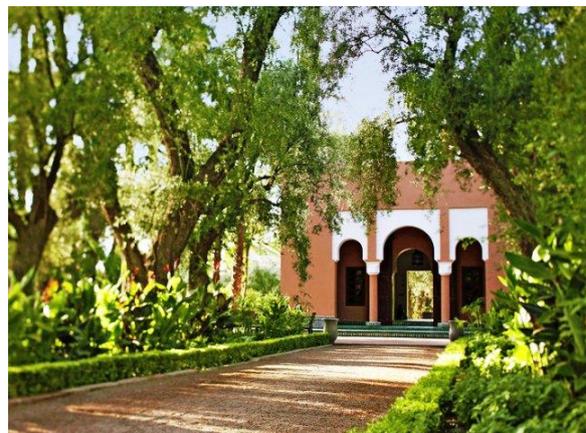
nutzen sein Holz, seine Früchte, seine Blätter und das Öl seiner Früchte. Vor allem das Öl ist kostbar. Traditionell pressen es die Frauen der Region in Handarbeit aus den Arganmandeln. Handgepresstes Arganöl gilt als eines der gesündesten Öle überhaupt. In Marokko verwendet man es medizinisch und in der Küche. Für kulinarische Zwecke werden die Arganmandeln vor dem Pressen geröstet, deshalb schmeckt das Öl dann so schön samtig-nussig. Im Anschluss unternehmen wir noch einen Spaziergang durch das ebenfalls am Anwesen befindliche Weingut. Das Weingut Val d'Argan, welches ein Franzose vor über 20 Jahren hier im fruchtbaren Hinterland angelegt hat. Eine kommentierte **Weinverkostung** – mit dem gut gekühlten „Gazelle de Mogador“ – bildet den Abschluss dieses Ausflugs. Zum Mittagessen kehren wir ins **Le Jardin des Douars** ein - lassen Sie sich überraschen. Der Nachmittag ist zur freien Verfügung in Essaouira, um diese malerische Stadt auf eigene Faust zu erkunden. Abendessen und Nächtigung im Hotel Riad Zahra. (F/M/A)

7.Tag, Freitag, 20.10.: Essaouira – Marrakech – La Mamounia - Abschiedsessen

Nach dem Frühstück Rückfahrt mit dem Bus nach Marrakech. Am späten Vormittag besuchen wir die **Pépinière Royale**. Eine Pépinière ist ein marokkanisches Gartencenter, in dem jedoch nur Pflanzen zum Verkauf stehen. Lassen Sie sich von dem vielfältigen und farbenfrohen Angebot an exotischen Gewächsen beeindrucken.

Später spazieren wir durch den wunderschönen Garten des Luxushotels **La Mamounia**. Die parkähnliche Anlage wurde bereits im 18. Jh. für einen Sohn des damaligen Königs angelegt. Zu den zahlreichen prominenten Gästen zählte Winston Churchill, der sich hier von der Weltpolitik erholte und seine Aquarelle malte. Eine marokkanische Tee Pause mit Patisserie beendet den Besuch. Der Rest des Tages steht zur freien Verfügung.

Beim Abschiedsessen in einem marokkanischen Spezialitätenrestaurant erwartet uns eine **'gastronomische Reise durch Marokko'** - bestehend aus 15 verschiedenen Vor-, Haupt- und Nachspeisen. Nächtigung im Riad Aladin. (F/-/A)



8. Tag, Samstag, 21.10.: Marrakech - Heimreise

Nach dem Frühstück haben wir nochmals Gelegenheit Marrakech in Eigenregie zu erkunden; genießen Sie das bunte Treiben auf den Märkten, oder unternehmen Sie ein paar Einkäufe für Ihre Liebsten zu Hause. Am Nachmittag Transfer zum Flughafen von Marrakech und Rückflug nach Wien. (F/-/-)

Unsere Unterkünfte:



Riad Aladdin, Marrakech

12.10.-16.10.2022 / 4 Nächte

18.10.-19.10.2022 / 1 Nacht

www.riadaladdin.com

Riad Zahra, Essaouira

16.-18.10.2022 / 2 Nächte

www.riadzahra.com



Enthaltene Leistungen:

- Flug ab/bis Wien nach Marrakech und retour (andere Abflughäfen auf Anfrage, z.B. München, Frankfurt, Berlin, Zürich, Genf)
- 1x 23kg Freigepäck
- 7 Nächte in den aufgeführten Unterkünften (Riads) mit Frühstück
- Abendessen im Hotel oder Restaurant gemäß Programm
- 4x Mittagessen: im Safrangarten, beim Kochkurs, im Lavendelgarten und im Jardin Douars
- Alle Transfers und Transporte gemäß Reiseverlauf
- Halbtägiger Lavendel-Workshop & Kochkurs & Safran Seminar
- Eintrittsgelder für Sehenswürdigkeiten und Programmpunkte gemäß Programm
- Deutschsprachiger, einheimischer Reiseleiter
- Oliva Reisebegleitung: Roman Malli
- Broschüre „Marokko verstehen“ für jeden Teilnehmer
- Spendenbeitrag (EUR 5,- pro Person) in unseren Marokkobewahren-Fonds
- Lokale Steuern und Gebühren für Hotels
- 1x Reiseführer pro Buchung
- Alle Steuern und Gebühren

Nicht inkludierte Leistungen

- Reise- und Stornoversicherung
- Getränke zu den Mahlzeiten (falls nicht anders erwähnt)
- Sonstige Mahlzeiten
- Persönliche Trinkgelder



Preis pro Person im Doppelzimmer: EUR 2.199,00

Preis pro Person im Einzelzimmer: EUR 2.480,00

Einreisebestimmungen: Gültiger Reisepass | mind. 6 Monate Gültigkeit bei Einreise

Gesundheitsbestimmungen: Es sind keine Impfungen vorgeschrieben. Das Wiener Zentrum für Reisemedizin empfiehlt für Marokko die generellen Impfungen des Österreichischen Impfplanes. Nähere Auskünfte erhalten Sie unter +43 (1) 40 383 43 bzw. www.reisemed.at. Bitte kontaktieren Sie diesbezüglich entweder Ihren Hausarzt oder das jeweilige Gesundheitsamt. Wir weisen darauf hin, dass alle Reisetilnehmer in angemessener körperlicher Verfassung sein müssen.

Sie haben noch Fragen? – Gerne sind wir für Sie da!

Buchung & Kontakt: Oliva Reisen | Warnhauserstraße 10, 8073 Feldkirchen bei Graz, Austria

+43 316/29 109 52 | mail@olivareisen.at | www.olivareisen.at

Montag – Freitag | 09.00 Uhr – 12.00 Uhr und 12.30 Uhr – 15.00 Uhr

Veranstalter: OLIVA Reisen, GISA-Zahl: 19872964

**Diese Informationen wurden mit viel Sorgfalt zusammengestellt.
Für Vollständigkeit und Richtigkeit kann keine Gewähr übernommen werden.
Programmänderungen vorbehalten.**