

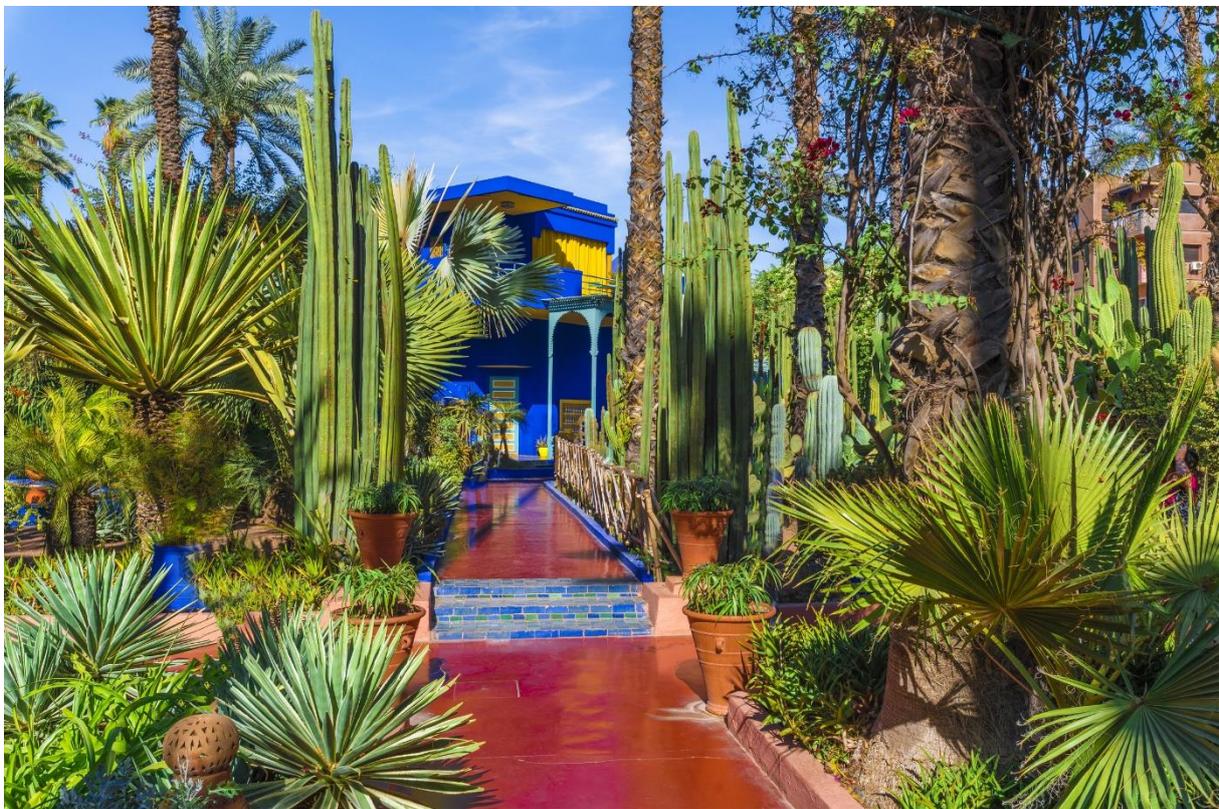
Marokko – Natur, Kräuter und Kultur: ein Fest der Sinne!

Marokko – oder der Maghreb al-Aqsa, wie die Region traditionell auch genannt wurde – 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 Hohem und Mittlerem 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 farbenfrohen Gesamtbild Marokkos bei. **Alte Königsstädte, farbenfrohe Souks** (Märkte) und **lebhaftes Medinas** (Altstädte), herrschaftliche **Paläste**, beeindruckende **Moscheen** und stolze **Kasbahs** (Festungen): Marokko ist ein Land mit einer langen Tradition und einer blühenden Gegenwart.

Wir entdecken auf unserer Reise im Vorgebirge Wildblumen und wild wachsende Heilpflanzen sowie sorgfältig angelegte Kulturen am Fuße des hohen Atlas im „**Paradis du Safran**“ und in den 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 und die leuchtenden Farben der **Gewürze und Kräuter** begeistern: Kurkuma, Ingwer, Kardamom, Cumin, 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: 23.10.–30.10.2025 | mit TV-Biogärtnerin Angelika Ertl



Das Besondere dieser Oliva-Gartenreise:

- Übernachtung im authentischen Riad in Marrakesch
- 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 Marrakesch
- Besuch einer Safranplantage inklusive Safran-Seminar
- Reisen in einer kleinen Gruppe: 15–20 Teilnehmer

Unser Reiseprogramm

1. Tag, Donnerstag, 23.10.2025: Ankunft in Marokko, Marrakesch

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



2. Tag, Freitag, 24.10.: Marrakesch – 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 eindrucksvolles Museum für islamische Kunst vollenden den Jardin Majorelle und machen den subtropischen Garten zu einem Highlight der Stadtbesichtigung. Danach sind wir wieder in der Altstadt. 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. Verborgenen im Gewirr der Gassen liegt der **Jardin Secret**, er lädt zum Verweilen und zu einer Teepause ein. Zum Abendessen kehren wir heute in ein **traditionelles Restaurant** am Rande des Gauklerplatzes Djemaa el Fna ein. Nächtigung wie am Vortag im Riad Chamali. (F/-/A)



3. Tag, Samstag, 25.10.: Marrakesch – Safrangarten und Anima-Garten

Nach dem Frühstück tauchen wir ein in die Welt der **orientalischen Kräuter und Gewürze**. Nach einem Halt bei einer Kräuterapotheke fahren wir durch das farbenfrohe Ourika-Tal bis zum „**Paradis du Safran**“. Hier empfängt uns die Besitzerin Christine Ferrari persönlich und zeigt uns ihre Safranfarm. 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 Safranknollen angepflanzt und werden von ca. 50 Berberfrauen von Hand geerntet. Seit Anfang 2016 ist Ferraris Safran mit dem Siegel BIO Schweiz zertifiziert. Während eines einstündigen **Safran-Seminars** erfahren wir viel Spannendes über die Kultur des Safrans 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!“ Während einer zweistündigen Führung tauchen wir ein in diese paradiesische Welt. Wir schlendern schattige Pfade 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 4167 Meter hohen Jbel Toubkal. Anschließend kehren wir nach Marrakesch zurück, wo wir den Nachmittag im Riad ausklingen lassen. Abendessen und Nächtigung im Riad Chamali. (F/M/A)



4. Tag, Sonntag, 26.10.: Marrakesch– 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 marokkanische Salate zubereitet werden. Nachdem wir circa zwei Stunden gekocht haben, ist es an der Zeit, die Leckereien auch zu verkosten. Am Nachmittag besuchen wir die wichtigsten der vielen **historischen Sehenswürdigkeiten** wie die Koutoubia-Moschee, den El-Badi-Palast und weitere. Abendessen im Riad und Nächtigung wie am Vortag. (F/M/A)

5. Tag, Montag, 27.10.: Marrakesch – Kakteengarten – Essaouira

Am Morgen besuchen wir den bewährten **Kakteengarten** der Familie Thiemann. Auf einer Fläche von 16 Hektar finden sich hier 150 verschiedene Arten. Bei einem Rundgang durch den Garten können wir bestimmt einige der unterschiedlichsten Arten in ihrer Blüte bewundern. So einzigartig der Garten ist, ist er immer noch ein gut gehütetes Geheimnis – vorerst! Anschließend 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 Riad Maison du Sud. (F/-/A)



6. Tag, Dienstag, 28.10.: Essaouira – Arganöl & Permakultur – Zeit zur freien Verfügung

Am Morgen besuchen wir eine Kooperative, in der Berberfrauen 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 8000



Quadratkilometern. Dieses Gebiet ist seit 1998 UNESCO-Biosphärenreservat. 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 besuchen wir die **Farm (franz. Ferme) Akal**. Auf knapp 4 Hektar wird eine Vielzahl an Gemüse, Obst und aromatischen Gewürzkräutern angebaut. Im Sinne der Permakultur wird hier biologischer Anbau betrieben – es werden Samen geerntet, Jungpflanzen kultiviert und die Ernte zu genussvollen Mahlzeiten verarbeitet. Im Herzen des Gartens verkosten wir die Ernte und genießen ein gemeinsames Mittagessen. Der Nachmittag in Essaouira steht zur freien Verfügung, um diese malerische Stadt auf eigene Faust zu erkunden. Abendessen und Nächtigung im Riad Maison du Sud. (F/M/A)

7. Tag, Mittwoch, 29.10.: Essaouira – Marrakesch – La Mamounia – Abschiedsessen

Nach dem Frühstück Rückfahrt mit dem Bus nach Marrakesch. Wir sind zu Gast im 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 Teepause 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 Hotel Dellarosa. (F/-/A)



8. Tag, Donnerstag, 30.10.: Marrakesch – Heimreise

Nach dem Frühstück haben wir nochmals Gelegenheit, Marrakesch 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 Marrakesch und Rückflug. (F/-/-)

Enthaltene Leistungen:

- Flug ab/bis Wien (weitere Abflughäfen auf Anfrage möglich, z.B. München, Frankfurt, Berlin, Zürich etc.), 23 kg Freigepäck
- 7 Nächte in den aufgeführten Unterkünften mit Frühstück
- 7 x Abendessen in den Hotels oder Restaurants gemäß Reiseverlauf
- 3 x Mittagessen: im Safrangarten, beim Kochkurs, in Essaouira und bei der Farm Akal
- Alle Transfers und Transporte gemäß Reiseverlauf
- Kochkurs & Safran-Seminar
- Eintrittsgelder für Sehenswürdigkeiten und Programmpunkte gemäß Programm
- Deutschsprachiger einheimischer Reiseleiter
- Oliva-Reisebegleitung: TV-Biogärtnerin Angelika Ertl
- Broschüre „Marokko verstehen“ für jeden Teilnehmer
- Spendenbeitrag (EUR 5,- pro Person) in unseren Marokko-bewahren-Fonds
- Lokale Steuern und Gebühren für Hotels
- Trinkgelder
- 1 x 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 2.440,-

Preis pro Person im Einzelzimmer: EUR 2.870,-

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 Reiseteilnehmer in angemessener körperlicher Verfassung sein müssen.

Haben Sie noch Fragen? Gerne sind wir für Sie da!

OLIVA Reisen | Warnhauserstraße 10, 8073 Feldkirchen bei Graz, Austria

Tel: +43316/29 109 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 GmbH

Diese Informationen wurden mit viel Sorgfalt zusammengestellt.

Für Vollständigkeit und Richtigkeit kann keine Gewähr übernommen werden. Programmänderungen vorbehalten.