

Ein Restaurant ohne chi, chi, aber mit traditioneller Küche

① Resto Miyame

26, Rue Jbala

Hier kochen zwei Köchinnen. Das Resto hat nur eine kleine Speisekarte. Die Gerichte sind sehr gut gewürzt, frisch zubereitet und ausgesprochen preiswert.

Es gibt zwei große Tische und 3 kleinere.

Besonders empfehlenswert sind:

Vorspeise Auberginenmus oder Harira

Hauptgang: Sardinen mit Chermoula oder

Dorade in Orangen Sauce oder

Tagine Kefte (kleine Fleischlaiberln)

und dazu den Thé Royale (Kräutermischung mit marokkanischer Rose, Minze, Sternanis usw.

Es werden CDs mit überwiegend RAI Musik gespielt.

z.B. Souad Massi aus Algerien und Khaled

Die Empfehlung, wenn man 1 ausprobiert hat

② Restaurant Lejeuni

Rue el Hajjali

Das ist die Empfehlung von Kabira Echafi (Reiseleiterin),

weil man hier auch Marokkaner zum Abendessen

antreffen kann. Wir haben uns überzeugt .

Küche ist dem europäischen Geschmack

angepasst. Gutbürgerlich, schönes Ambiente.

Dekoration ist noch etwas anheimelnder als die Konkurrenz gegenüber. Typisch französische

Tischanordnung, reihenweise gegenüber. Kerzenlicht.

Arganöl in Kleinflasche als Mitbringsel wird angeboten.

Gut die Lamm Tagines und der Salat: Orange mit Karotte.

Menu:€ 7.— bis € 9.--

Die Empfehlung, wenn man 1 und 2 ausprobiert hat

③ Restaurant Dar al Houma Rue el Hajjali

Nach eigener Aussage werden hier Spécialité Marocaine serviert. Küche nicht ganz so typisch, wie im Miyame.

Wir haben hier gegessen:

Poulet citron salé und

Pastilla vegetal (Teigtaschen).

Restaurant bietet marokkanisches Ambiente und Kerzenlicht.

Thé mente ist ursprünglich.

Hauptgericht zwischen € 5.—und € 7.—

Die empfehlung, wenn ein Festtag ist

④ Hotel Riad al Madina 9, Rue Attarine

Der perfekte Ort für ein Abendessen in einem Riadinnenhof aus dem 18. Jahrhundert. Die Menus kosten ab € 9. Wir haben das nicht ausprobiert, haben uns aber von der Atmosphäre (Rosenblätter im Brunnen) und der Freundlichkeit des Personals überzeugt.

Haus kann man sich unter www.riadalmadina.com anschauen.

Die Empfehlung für jeden Tag

⑤ Frühstück im Café Central

An der Ecke Rue Sidi Mohamed ben Abdallah.

Rue Lahouji, da kann man schön in der Sonne sitzen und auf die Rufe des Muezin warten und Alt Hippies (jetzt so um die 75.Jahre) beobachten.

Frühstück mit reichlich Brot, Orangenmarmelade, Café au Lait und frischem Orangensaft € 2.--.

Bettler sprechen einen an und bitten um restliches Brot.

Der Ober hat nichts dagegen, wenn man es ihnen gibt.

Für Apartment Touristen die richtige Alternative zum selbstmachen.

Die Empfehlung, wenn man Essaouira schon gut kennt

⑥ Fischbuden

Place Orson Welles

Das ist schon fast ein Selbstgänger. Täglich frischer Fisch aus dem Hafen in portugiesischen Fischerhütten gegrillt.

Ein Plakat mit Richtpreisen vor den Buden sorgt dafür, das man nicht all zu dreist übervorteilt wird.

Koberer sind etwas penetrant, aber man sollte sich den Spaß nicht verderben lassen.

Wir haben Sardinen und Haifischsteak gegessen.

Tipp: Vorher den Gesamtpreis erhandeln.

Die Empfehlung für aufgeschlossene Touristen

7 Fisch grillen lassen

Das ist die spannende Alternative zu den Fischbuden. Man kauft sich Fisch (Tambouril, Conger, Haifisch, Sardinen), Tomaten und Gewürze im Souk, dazu Brot vom Bäcker und nimmt die Tütchen und gibt sie dem Griller in der Rue Zerktuoni, (23 Torbögen Richtung Bab Doukala).

Der grillt das dann für € 1.—bis € 2.--. Siehe www.hapetho.de/marokko

Artikel:

In einem schattigen Innenhof unter einem Feigenbaum isst man dann zusammen mit Marokkanern echt marokkanisch mit den Händen vom Tablett. Bestecke Fehlanzeige Mineralwasser nimmt man sich auch mit.

Die Empfehlung für hartgesottene Marokko Fans

8 alternative Grillorte

Sind in der Gasse, die neben dem kleinen Tor am Souk abgeht, in dieser Gasse ohne Namen wird immer Frischmilch verkauft. Dort gibt es mehrere Griller, die den Touristen gern betuppen. Man muss da schon gut französisch sprechen um sich durchzusetzen. 2007 hatte ich Glück bei meinem freundlichen Griller, diesmal hatten wir dieses Erlebnis. Hat auch glücklich geendet. Nachzulesen. www.hapetho.de/marokko Artikel:

Tipp: wenn es dann doch mal passiert „Montezuma“ oder Sodbrennen. So haben wir es erfolgreich bekämpft. Kohlekomprimetten und Elektrolyt Brausetabletten aus Deutschland mitnehmen. Anwenden. Bei Sodbrennen frisch gepressten Zitronensaft trinken.