

Traditioneller Berber-Kochkurs und Marktbesuch



Fahrt in die „Haha“-Region, 35 km südlich von Essaouira, in das Land der Berber, deren Lebensmittelpunkt noch immer die Land- und Viehwirtschaft ist.

Die Zutaten für den Kochkurs werden auf dem lokalen Markt eingekauft (nur Mi und Do). Es werden Gemüse, Fleisch, Eier und Utensilien für den Alltagsgebrauch angeboten.



Dann geht es auf eine ökologische Farm, wo der Kochkurs in einem authentischen Ambiente und mit den ursprünglichen Zubereitungsmethoden stattfindet.

Uns wird gezeigt wie die Gerste in der Steinmühle gemahlen wird, nachdem sie über dem offenen Feuer geröstet wurde. Daraus werden Brotfladen gebacken und Couscous-Gries gemacht. Der Couscous wird in einem erdigen Topf gekocht, das Brot im Lehmofen gebacken.



Aus vielerlei Gemüse, Ziegenfleisch, Olivenöl und marokkanischen Gewürzen entsteht eine leckere Tagine.

Das Mittagessen findet bei gutem Wetter im Innenhof statt oder bei Wind im Haus. Die Farm ist umgeben von Natur und Tieren - ein besonderes Erlebnis. Im Anschluss genießen wir Tee, verfeinert mit den Kräutern aus dem Garten.



Auf dem Rückweg besuchen wir eine Arganöl-Kooperative und erfahren einiges über die Herstellung dieses wunderbaren Öls.

Details:

Start in Essaouira: 9:00 Uhr

Rückkehr: ca. 16:00 Uhr

Durchführung ab 3 Personen

Preise:

102€/1020DH pro Person, inkl. Getränk und inkl.

Mittagessen & Transport:

Kinder von 6-12 Jahre 54€/540DH

(Preise gelten bis 30.09.2025)

