

Peru

Reiseführer mit aktuellen Reisetipps und zahlreichen Detailkarten ★★ ★



Nelles
Verlag

PERU



KARTENVERZEICHNIS

Großraum Lima	60/61
Altstadt von Lima	67
Lima – Miraflores.....	78
Zentrales Hochland	84/85
Ayacucho.....	91
Cusco.....	100/101
Cusco und Heiliges Tal der Inka	110/111
Camino Inca / Inka-Trail	120
Machupicchu	126
Titicaca-See.....	136
Arequipa	150
Südküste	158/159
Nasca-Linien.....	162/163
Von Nasca nach Lima.....	168
Küste zwischen Lima und Trujillo	180/181
Trujillo und Chan Chan	183
Von Trujillo nach Tumbes.....	190/191
Cordillera Blanca	200
Cashapampa-Llanganuco-Trek	202
Olleros-Chavín-Trek	204
Huayhuash-Trek.....	207
Cajamarca	215
Nord-Anden	216/217
Amazonas-Tiefland.....	228

LEGENDE

★★	Top-Attraktion (in Text und Karte)	 La Oroya (Ort) <i>Inca Ruins</i> (Sehenswürdigkeit)	in Karte gelb Unterlegtes wird im Text erwähnt		Staatsgrenze
★	sehr sehenswert (in Text und Karte)		internationaler Flughafen / nationaler Flughafen		Schnellstraße
8	Orientierungsnummer in Text und Karte		Nationalpark		Fernverkehrsstraße / in schlechtem Zustand
8	Orientierungsnummer in Text und Stadtplan		UNESCO Welterbe		Hauptstraße / in schlechtem Zustand
8	Orientierungsnummer in Text und Detailplan		Berggipfel (Höhe in Meter)		Nebenstraße (teilweise befestigt)
	Öffentliches bzw. bedeutendes Gebäude	Huandoy (6395)	Pass (Höhe in Meter)		Nebenstraße, Fahrweg
	Hotel / Restaurant	Abra Malaga 4350	Resort / Campingplatz		Eisenbahn
	Einkaufszentrum / Markt		Strand / Quelle		Fußgängerzone
	Kirche / Kloster		Antike Ruinenstätten / Denkmal		Entfernung in Kilometer
			Aussichtspunkt / Leuchtturm		Straßennummerierung
			Touristeninformation		Bus-Station
			Postamt / Hospital		

IMPRESSUM: Nelles Guide: Peru

All rights reserved

© Nelles® Verlag GmbH, 81379 München, Machtfinger Str. 26 Rgb.

Info@Nelles.com, www.Nelles.com

ISBN 978-3-86574-733-4

Lizenzbestimmungen: Gegenstand des Nutzungsverhältnisses sind die von Nelles Verlag GmbH publizierten digitalen Reiseführer „Nelles Guide“. Nelles Verlag GmbH gestattet nur Letztkunden die Nutzung des „Nelles Guide“. Nelles Verlag GmbH räumt den Nutzern ein nicht ausschließliches und beschränktes Recht zur Nutzung des „Nelles Guide“ ein. Die Nutzer sind berechtigt, jeweils eine digitale Kopie des gewünschten Reiseführers downzuloaden, davon eine elektronische Kopie zur Sicherung anzulegen und, soweit von Nelles Verlag GmbH zur Verfügung gestellt, einen Ausdruck herzustellen sowie davon zwei Kopien anzufertigen. Jede weitere Nutzung ist nur mit schriftlicher Genehmigung der Nelles Verlag GmbH zulässig. Verstößt der Nutzer gegen diese Lizenzbestimmung, so verpflichtet er sich, unabhängig von einem weitergehenden Schadensersatzanspruch, für jeden schuldhaften Verstoß eine Vertragsstrafe zu bezahlen. Der Nutzer wird darüber informiert, dass die Firma Nelles Verlag GmbH zum Schutze des „Nelles Guide“ technische Maßnahmen ergriffen hat. Der Nutzer ist nicht berechtigt, die technischen Schutzmaßnahmen ohne Zustimmung von Nelles Verlag GmbH zu umgehen. Die von Nelles Verlag GmbH angebrachten Urheberrechtshinweise, Quellenangaben und Markenbezeichnungen dürfen vom Nutzer weder verändert noch beseitigt werden.

Haftungsausschluss: Alle Angaben im „Nelles Guide“ werden von dem Team der Nelles Verlag GmbH sorgfältig recherchiert und auf den aktuellen Stand gebracht sowie, soweit möglich, auf Stimmigkeit überprüft. Trotz sorgfältiger Recherchen ist es nicht ausgeschlossen, dass die Angaben im „Nelles Guide“ nicht oder nicht mehr zutreffend sind. Nelles Verlag GmbH kann daher ebenso wenig wie das Team vom „Nelles Guide“ eine Haftung für die Vollständigkeit und Richtigkeit der im „Nelles Guide“ dargebotenen Angaben übernehmen. Nelles Verlag GmbH und sein Team können insbesondere nicht für Schäden, Unannehmlichkeiten oder Unstimmigkeiten, Verletzungen oder sonstige Folgen durch die Angaben im „Nelles Guide“ verantwortlich gemacht werden. Dieser Haftungsausschluss gilt jedoch nicht für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, die auf einer fahrlässigen Pflichtverletzung von Nelles Verlag GmbH oder einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen von Nelles Verlag GmbH beruhen. In gleicher Form gilt der Haftungsausschluss nicht für sonstige Schäden, die auf einer grob fahrlässigen Pflichtverletzung von Nelles Verlag GmbH oder auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen von Nelles Verlag GmbH beruhen. Nelles Verlag GmbH haftet nicht für die Verfügbarkeit ihrer Leistungen.

Bei den Hyperlinks und Werbeanzeigen handelt es sich um fremde Inhalte, für deren Richtigkeit keine Haftung übernommen werden kann. Die Nelles Verlag GmbH distanziert sich ausdrücklich von den Inhalten der verlinkten Seiten. In keinem Fall haftet die Nelles Verlag GmbH für irgendwelche direkten, indirekten, speziellen oder sonstigen Schäden, die sich aus der Nutzung einer verlinkten Website ergeben.

- F2020 -

Kartenverzeichnis	3
Impressum / Kartenlegende / Haftungsbeschränkung	4

1 FEATURES

Höhepunkte	12
Geschichte im Überblick	14
Die Küche Perus	18
Kunsthandwerk in Peru	20
Die Musik Perus	22
Die Tierwelt Perus	24
Koka – ein Traum in Weiß?	28

2 LAND UND LEUTE

Geografie	31
Geschichte	34
Kultur	43
Wirtschaft	53

3 LIMA

Lima	59
Centro Histórico (Altstadt)	63
Museen außerhalb des Zentrums	75
Miraflores und Barranco	77
Umgebung Limas	79
<i>INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten</i>	81

4 ZENTRALES HOCHLAND

Von La Oroya nach Tingo María	83
Von Tarma nach Ocopa	86
Huancayo	86
Huancavelica	87
Ayacucho	89
<i>INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten</i>	93

5 CUSCO UND DAS HEILIGE TAL

DER INKA

Cusco	97
Umgebung Cuscos	109
Heiliges Tal der Inka	113
Camino Inca – Inka-Trail	121
Machupicchu	122
Choquequirao	129
<i>INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten</i>	130-131

6 TITICACA-SEE

Lago Titicaca	135
Puno	137
Sillustani	139
Inseln des Titicaca-Sees	141
Am Titicaca-Südufer	145
<i>INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten</i>	147

7 AN DER SÜDKÜSTE

Arequipa	149
Von Arequipa südwärts	157
Von Arequipa nach Nasca	160
Ica	166
Paracas	167
Von Pisco nach Pachacámac	170
<i>INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten</i>	174-175

8 ENTLANG DER NORDKÜSTE

Von Lima nach Chimbote	179
Trujillo und Chan Chan	181
Chiclayo und Lambayeque	187
Von Piura nach Máncora	190
Tumbes	192
<i>INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten</i>	193

9 DIE CORDILLERA BLANCA

Cordillera Blanca	197
Huaraz	197
Parque Nacional Huascarán	199
Callejón de Huaylas	200
Cashapampa-Llanganuco-Trek	201
Olleros-Chavín-Trek	204
Chavín de Huántar	205
Kleine Huayhuash-Tour	207
<i>INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten</i>	209

10 NORD-ANDEN

Cajamarca	213
Chachapoyas	218
Kuélap	219
Moyobamba	221
<i>INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten</i>	221

11 AMAZONAS-TIEFLAND

Río Amazonas	225
Yurimaguas	229

Iquitos	229
Pucallpa	233
Oxapampa und Pozuzo	234
Puerto Maldonado	235
Parque Nacional Manú	237
INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten	239

12 REISE-INFORMATIONEN

Reisevorbereitungen	240
Einreiseformalitäten	240
Zoll	240
Klima und Reisezeit	240
Kleidung	240
Währung und Geldwechsel	241
Reisewege nach Peru	241
Flug / Auto / Schiff	241
Reisen in Peru	242
Flug / Mietwagen / Bus / Bahn	242
Schiff / Organisierte Touren	242
Praktische Tipps	243
Alkohol	243
Alleinreisende Frauen	243
Apotheken	243
Camping	243
Drogen	243
Einkaufen	244
Feiertage	244
Fotografieren	244
Führer	244
Gefahren / Sicherheit	245
Geschäftszeiten	246
Gesundheit	246
Krankenhäuser	247
Notruf	247
Post und Telefon	247
Presse	248
Restaurants	248
Strom	248
Taxi	248
Touristen-Hotline	248
Touristenpolizei	248
Trekking	249
Trinkgeld	249
Uhrzeit	250
Adressen	250
Botschaften und Konsulate	250
Touristeninformation	250
Sprachführer	251
Autoren	252
Register	253
Hotelverzeichnis	257







**Musikanten beim Inti Raymi-Fest
in Sacsayhuamán.**



HÖHEPUNKTE

Lima

★★★**Plaza Mayor** (S. 63): Das politische und kulturelle Zentrum Perus mit Kathedrale und Regierungspalast.

★★★**Museo de Oro del Peru** (S. 75): Goldfunde und Textilien präkolumbischer Zeit sowie eine Waffensammlung.

★★★**Museo Nacional de Antropología y Arqueología** (S. 76): Einzigartiger Überblick über alle peruanischen Indianerkulturen im bedeutendsten archäologischen Museum des Landes.

★★★**Museo Rafael Larco Herrera** (S. 77): Riesige Privatsammlung präkolumbischer Kunst Perus, u. a. mit erotischen Keramiken und Goldobjekten.

Zentrales Hochland

★★★**Huancavelica** (S. 87): Wichtige Markt- und Bergwerksstadt mit kolonialen Zentrum und Thermalquellen.

★★★**Ayacucho** (S. 89): Beschauliche Kolonialstadt mit fast 40 Kirchen, in deren Nähe 1824 die Unabhängigkeit Perus von Spanien erkämpft wurde.

Cusco und Heiliges Tal der Inka

★★★**Cusco** (S. 97): Nirgendwo sonst erlebt man die Verschmelzung indianischer und spanischer Kultur und Architektur so unmittelbar wie in der einstigen Hauptstadt des Inka-Reichs.

★★★**Sacsayhuamán** (S. 108): Meisterwerk inkaischer Architektur mit meterhohen, bis zu 160 t schweren Quadern.

★★★**Chincho** (S. 111): Reizvolle indianische Kleinstadt mit malerischen Lebensmittel- und Kunsthandwerksmärkten, Kirche und Ackerbauterrassen.

★★★**Andahuaylillas** (S. 113): Die Kirche ist ein Juwel des Mudéjar-Stils.

★★★**Pisac** (S. 114): Kunsthandwerksmarkt in einem indianischem Dorf, von

dem man durch Ackerbauterrassen zu Inka-Ruinen aufsteigen kann.

★★★**Ollantaytambo** (S. 117): Inka-Ruinen in einem Dorf mit den Salztterrassen von Maras in der Umgebung.

★★★**Camino Inca / Inka-Trail** (S. 121): Der meist begangene Trekkingweg Südamerikas führt entlang einer alten Inka-Straße nach Machupicchu.

★★★**Machupicchu** (S. 122): Traumhaft auf einer Bergkuppe erst 1911 entdeckte weltberühmte Inka-Stadt.

Titicaca-See

★★★**Lago Titicaca** (S. 135): Der größte See Südamerikas liegt auf 3822 m Höhe vor der majestätischen Kulisse der vergletscherten Cordillera Real.

★★★**Puno** (S. 137): Beschauliche Kolonialstadt, die wegen ihrer Fiestas und Folklore im ganzen Land berühmt ist.

★★★**Sillustani** (S. 139): Grabtürme der Colla- und Inka-Kultur an einem See.

★★★**Islas Flotantes** (S. 141): Die aus Binsen bestehenden „Schwimmenden Inseln“ der Uros passiert man auf der Fahrt zur Isla Taquile und Isla Amantaní.

Die Südküste

★★★**Arequipa** (S. 149): Aus weißem Tuffstein errichtete Kolonialstadt mit dem stimmungsvollen Santa Catalina-Kloster und der Inka-Mumie *Juanita*.

★★★**Vulkanbesteigungen** (S. 155): Unvergessliche Eindrücke bei der Besteigung des Volcán El Misti (5822 m) und des Nevado Chachani (6075 m).

★★★**Cañón de Colca** (S. 156): Rafting, Kondor-Beobachtung und Wandern in einer Schlucht mit Terrassenfeldern.

★★★**Nasca-Linien** (S. 161): Rundflug über die riesigen Scharbilder mit Tierdarstellungen der Nasca-Kultur.

★★★**Museo Regional de Ica** (S. 166): Eines der besten archäologischen Provinzmuseen, u. a. mit Trophäenköpfen.

★★★**Península de Paracas** (S. 169): Extrem trockene Wüste mit dem sog. Kandelaber der Paracas-Kultur.

Rechts: Das sagenumwobene Machupicchu ist der Hauptbesuchermagnet Perus.

Foto: emperocesar (Shutterstock.com)



★★ **Islas Ballestas** (S. 169): Ein aus dem Humboldt-Strom aufragender Archipel mit Vogel- und Seelöwenkolonien.

Die Nordküste

★★ **Caral** (S. 179): Die älteste Siedlung Amerikas, von enormer Größe, in jüngster Zeit neue Funde.

★★ **Cerro Sechín** (S. 180): Steinreliefs auf einem präkolumbischen Tempel mit Szenen von Menschenopfern.

★★ **Trujillo** (S. 181): Angenehme Kolonialstadt mit historischem Zentrum.

★★ **Huacas del Sol y de la Luna** (S. 184): Die Pyramiden der Moche-Kultur faszinieren durch ihre Größe (aus rund 50 Mio. Lehmziegeln) und ihre bemalten, exzellent konservierten Reliefs.

★★ **Chan Chan** (S. 184): Über 24 km² große Hauptstadt des Chimú-Reichs mit figürlichen Lehmreliefs.

★★ **Museo Tumbas Reales de Sipán in Lambayeque** (S. 188): Neu errichtetes Museum mit den prächtigen Goldfunden des *Señor de Sipán*.

Cordillera Blanca

★★ **Trekking** (S. 201): Klassiker sind der Cashapampa-Llanganuco-Trek und der Olleros-Chavín-Trek im Parque Nacional Huascarán sowie die Touren in der Cordillera Huayhuash.

★★ **Chavín de Huántar** (S. 205): Eine der bedeutendsten archäologischen Stätten des Kontinents mit Reliefs.

Die Nord-Anden

★★ **Cajamarca** (S. 213): Geschichtsträchtige Kolonialstadt mit dem berühmten Lösegeldzimmer Atahualpas.

★★ **Kuélap** (S. 219): Riesige Festungsstadt im Nebelwald der sagenumwobenen Chachapoyas-Kultur.

Amazonas-Tiefland

★★ **Iquitos** (S. 229): Im 19. Jh. mit Kautschuk reich gewordene Stadt.

★★ **Parque Nacional Manú** (S. 237): Eines der faszinierendsten Naturschutzgebiete im tropischen Regenwald.

Präkolumbische Zeit

Um 10 000 Felsbilder der Jäger- und Sammlerkulturen in Toquepala und Lauricocha.

2700 / 2600 Caral: Erste Siedlung Amerikas im Tal des Río Supe mit Tempelpyramiden und Bewässerungskanälen.

2000-1200 / 900 Initialperiode: zahlreiche Errungenschaften führen zur Entwicklung von Hochkulturen: Auftreten von Keramik, Metallverarbeitung und Handweberei; die Bevölkerungszunahme durch intensiven Bodenbau mit z. T. künstlicher Bewässerung ermöglicht erste Großbauten, z. B. Templo de Cerro Sechín.

1200/900-400 / 200 Früher Horizont: vom Tempel in Chavín de Huántar verbreitet sich die Religion über weite Teile der Zentralanden und beeinflusst die Küstenkulturen von Paracas und Cupisnique; Hauptgottheiten sind Mischwesen mit menschlichen sowie Kondor-, Jaguar- und Schlangenelementen.

400 / 200 v. Chr.-500 / 600 n. Chr. Frühe Zwischenperiode: nach dem Zusammenbruch von Chavín bilden sich regional differenzierte Kulturen heraus: bekannt sind v. a. die Nasca an der Südküste durch die monumentalen Scharbilder sowie die Moche (Mochica) an der Nordküste durch die figürlichen Keramiken und die prunkvollen Fürstengräber von Sipán.

500 / 600-900 / 1000 Mittlerer Horizont: die Kultur von Huari (Wari), anfangs stark von Tiahuanaco am Titicaca-See (Bolivien) beeinflusst, verbreitet sich über die Anden Südperus und die Küste; erstmals werden Ackerbauerrassen (*andenes*) angelegt, nach denen die Spanier später die Anden benennen.

900 / 1000 - etwa 1470 Späte Zwischenperiode: nach dem Zusammenbruch von Huari bilden sich erneut mehrere regionale Reiche bzw. Fürstentümer heraus, insbesondere Ica, Chiclaya, Chachapoyas (Kuelap), Lambayeque (Sicán) und als bedeutendstes das Chimú-Reich (Chimor), dessen Hauptstadt Chan Chan mit ca. 24 km² eine der größten Metropolen des Alten Amerika ist; Pachacámac entwickelt sich zum wichtigsten Heiligtum der Küste.

1438-1533 Später Horizont (Inka): mit der Herrschaft des 9. Inka, Pachacutec Inca Yupanqui, beginnt die kriegerische Expansionspolitik des anfänglich kleinen Fürstentums, das schließlich mit 1,7 Mio km² das größte Reich (Tahuantinsuyu) des Alten Amerika mit der Hauptstadt Cusco wird und sich von Südko-

lumbien bis Mittelchile erstreckt; das Reich zerfällt nach dem Tod von Huayna Capac in das Südreich unter Huáscar und das Nordreich unter Atahualpa.

Conquista und Kolonialzeit

April 1532 Die Spanier unter Francisco Pizarro gehen bei Tumbes (Nordperu) an Land.

15.11.1532 Gefangennahme des Inca Atahualpa durch die Spanier in Cajamarca; Atahualpa will sich mit einem Zimmer voll Gold und Silber freikaufen, wird jedoch am 28.8.1533 hingerichtet.



Foto: Jürgen Bergmann

Einzigartig in Peru sind die Reliefs mit Menschenopfern am Templo de Cerro Sechín bei Casma aus der Initialperiode.

15.11.1533 Pizarro erreicht Cusco; nach der Plünderung der Stadt setzt er den jüngeren Bruder Huáscar, Prinz Manco, als Inca ein.

18.1.1535 Gründung der neuen Hauptstadt Ciudad de Los Reyes (Lima) durch Pizarro.

1536 Erfolgreicher Aufstand des Manco Inca.

1538 Der Bürgerkrieg zwischen Pizarro und dem Miteroberer Diego de Almagro endet mit Almagros Hinrichtung.

26.6.1541 Ermordung Pizarros in Lima.

1543 Gründung des Vizekönigreichs Peru, das ganz Spanisch-Südamerika umfasst.

16. / 17. Jh. Drastische Dezimierung der indianischen Bevölkerung (Indígenas) durch Infektionen, Kriegszüge und Frondienste (v. a. in den Minen).

1570 Einführung der Inquisition in Peru.

1571 Erfolgreicher Aufstand und Hinrichtung des Túpac Amaru, Sohn des Manco Inca.

1639 12 jüdischstämmige Neuchristen in Lima verbrannt („Autodafé“).

1780-81 Aufstand des Túpac Amaru II.



Foto: Mirrele Vautier

Bei der Prozession in San Jerónimo bei Cusco verschmelzen indianische und katholische Elemente.

Unabhängigkeit und Republik

1809 Erste Unabhängigkeitsbewegungen in Südamerika unter der Führung des Argentiniers José de San Martín und der Venezolaner Simón Bolívar und Antonio José de Sucre.

28.7.1821 Unabhängigkeitserklärung Perus, die aber erst durch die Siege Simón Bolívars und Antonio José de Sucre von Junín (6.8.1824) und Ayacucho (9.12.1824) gesichert wird.

1879-1884 Salpeterkrieg zwischen Chile, Peru und Bolivien. Peru verliert die wüstenhaften Provinzen

Arica, Tacna und Tarapacá, erhält aber Tacna 1929 wieder zurück.

1941/1942 Peru annektiert nach einem Grenzkonflikt mit Ecuador riesige Amazonasgebiete.

1968-1980 Linksgerichtete Militärs unter den Generälen Velasco und Bermudez (ab 1975) führen mit diktatorischen Mitteln u. a. eine umfangreiche Bodenreform durch.

ab 1982 Zunahme der terroristischen Aktivitäten der maostischen Guerillabewegung *Sendero Luminoso* („Leuchtender Pfad“).

1985-1990 Soziale Spannungen und Wirtschaftskrise unter Präsident Alan García (APRA) mit Hyperinflation und Terrorakten.

1990-2000 Der japanischstämmige Alberto Fujimori (*Cambio 90*) regiert Peru autokratisch. Liberalisierung der Wirtschaft, radikales Sparprogramm, Todesschwadronen. Nach Korruptionsaffären und Wahlunregelmäßigkeiten setzt er sich im Nov. 2000 nach Japan ab.

1992 Zerschlagung des *Sendero Luminoso* und Ausrücksetzung der Verfassung durch einen *Autogolpe* („Selbstputsch“) Fujimoris.

1997/98 Überschwemmungen wegen des Klimaphänomens El Niño fordern 22 000 Tote.

2007 Im August verwüstet ein Erdbeben der Stärke 7,9 die Südküste, insbesondere Ica und Pisco.

2009 Ex-Präsident Fujimori wird wegen Menschenrechtsverletzungen zu 25 Jahren Haft verurteilt.

2011 Präsidentschaftswahl; der Linksnationalist Ollanta Humala setzt sich in der Stichwahl gegen Fujimoris Tochter Keiko durch.

2011-16 Erforschung eines über 500 Jahre alten Massengrabs der Chimú-Kultur nahe Chan-Chan; rund 140 Kinder wurden hier offenbar in einem Ritual zusammen mit 200 Lamas geopfert.

2016 Bei den Präsidentschaftswahlen im April erhält Fujimoris Tochter Keiko die meisten Stimmen; die Stichwahl gewinnt jedoch, äußerst knapp, Pedro Pablo Kuczynski. Die Partei Keiko Fujimoris, Fuerza Popular, gewinnt jedoch bei den Parlamentswahlen die absolute Mehrheit.

2018 Ex-Präsident Fujimori kommt durch Begnadigung frei. Präsident Kuczynski tritt wegen Bestechungsvorwürfen zurück, der brasilianische Baukonzern Odebrecht soll 785 Millionen US-Dollar Schmiergeld gezahlt haben. Neuer Präsident wird der parteilose Martín Vizcarra. Entdeckung weiterer Scharbilder bei Nazca mit Hilfe von Drohnen.

2020 Im Januar vorgezogene Parlamentsneuwahlen.

Die Lama-Herden, hier in der Cordillera Blanca, werden mit bunten Wollstreifen gekennzeichnet.





DIE KÜCHE PERUS

Die peruanische Küche basiert auf vier Grundnahrungsmitteln: Mais, Kartoffeln, Bohnen und Reis. Deren Sortenreichtum bezieht Perus Spitzenkoch Gastón Acurio in seine Gourmetkreationen ein und hat so einen Trend erschaffen: die „Neuandine Küche“, die nun ganz Südamerika erobern soll, mit Crêpe aus lila Hochlandmais, Alpaca-Burger und Cebiche-Varianten – so wie bei Gastón & Astrid in Lima.

Mais (*maiz*), den es in vielerlei Sorten und Farben gibt, kann auf ganz unterschiedliche Weise zubereitet werden. Man genießt ihn als Vor- oder Hauptspeise, als Dessert oder in Form von Maisbier (*chicha*). Beliebte sind *choclos*, großkörnige Maiskolben, die gekocht und zusammen mit Käse als Imbiss verkauft werden. Bereits seit prälukumbischer Zeit geschätzt wird *humita*, ein scharfer oder süßer Maisbrei, der in Maisblättern verpackt gegart wird.

Im Bananenblatt hingegen wird *ta-males* gegart – Maisbrei mit Schweine- oder Hühnerfleischeinlage, das Ganze mit kleinen Pfefferschoten ziemlich „hot“ abgeschmeckt. Wer sein Essen mit einem Maisdessert ausklingen lassen will, bestellt das süße, aus violetter Mais hergestellte *mazamorra morada* mit vielen frischen Früchten.

Die wichtigste Speise in Peru ist die Kartoffel (*papa*). Allerdings reicht in Peru das Spektrum der Kartoffelzubereitung weit über Pommes Frites, Brat- oder Pellkartoffeln hinaus. Es gibt mehr als 300 Sorten von *papas*; manche Kleinbauern kultivieren bis zu 30 verschiedene auf einem Feld.

Man kann nicht nur im Restaurant gut essen gehen. Auf den *mercados* gibt es meist eine Markthalle, wo man an Imbissständen preiswert lokale Gerichte probieren kann. Allerdings sollte man

dort auf Salate verzichten und Obst sicherheitshalber schälen.

Chifa-Restaurants servieren chinesisches-peruanische Gerichte, in der Regel in guter Qualität. In *cafeterías* dominieren eher schnell zubereitete einheimische Gerichte, einhergehend mit einfacherer Einrichtung und niedrigeren Preisen. Generell gilt: Das Essen in den Küstenregionen ist eher internationalen Einflüssen ausgesetzt als das in der *Sierra*, in den Bergen, wo noch die traditionellen peruanischen Gemüse- und Getreidesorten gedeihen.

Ein typisch peruanisches Gericht könnte aus folgenden Speisen bestehen: Als Vorspeise wird *palta a la jardinera* (kaltes Gemüse mit Avocadoscheiben), *palta a la reina* (eine mit Hühnersalat gefüllte Avocado, gewürzt mit Pfeffer und Salz) oder *palmitos con jamón* (Palmenherzen mit einer Scheibe gekochtem Schinken) aufgetragen.

Weitere typische Antipasti sind: das extrem leckere *cebiche de corvina* – rohe weiße Meerbrasse, eingelegt in eine Zwiebel-, Chili- (*aji*) und Limonen-Marinade, wozu man Salzkartoffeln oder Süßkartoffeln (*camote*) isst; *chupe de camarones* (eine cremige Suppe mit Krabben); und die legendäre *sopa a la criolla*, eine Nudelsuppe mit Rindfleischstücken, verschiedenen Gemüsesorten, Ei, gerösteten Toastwürfeln und einem Schuss Milch oder Sahne, herzhaftekräftig und kreolisch, d. h. eher scharf gewürzt.

Zu einem *almuerzo*, der Hauptmahlzeit des Tages, gehört eine warme Hauptspeise. Oft ist dies *pollo* (Hühnchen) – etwa als *aji de gallina* (Hühnerfrikassee) – oder *lomo saltado* (geschnetzeltes Steak, in Zwiebeln, Kartoffeln und Tomatenscheiben gebraten, Reis als Beilage). Populär ist auch *corvina a la plancha* (Meerbrasse vom Grill). In vielen Lokalen im Hochland wird ein traditionelles Gericht angeboten: *cuy* (gebratenes Meerschweinchen)! Schon die Inkas schätzten diesen Leckerbissen, heute werden sogar über 13 000

Rechts: Chicha, ein Bier aus vergorenem Mais, ist ein typisch indianisches Getränk.

Foto: Johannes Frangenberg



Stück monatlich tiefgekühlt exportiert. Am Amazonas wird *patarasca* serviert, Fisch im Bananenblatt gegart.

Typische Desserts sind *picarones* (in Schmalz gebackener Teig mit Sirup) oder *flan*, ein süßer Karamellpudding.

Selbstverständlich möchte man auch ein peruanisches Gericht nicht ohne ein passendes Getränk genießen. Neben Kaffee (*café negro*, *café con leche*) und Tee, *Inca Kola* und anderen *gaseosas* (Limonaden), sowie Fruchtsäften (*jugos*) und Sirupmischungen trinkt man *cerveza* (Bier) als Durstlöscher, in der besseren Gesellschaft auch Wein aus der Region Ica, Argentinien oder Chile.

Als Cocktail ein absolutes Muss ist *Pisco Sour*: Muskattraubenschnaps, vermischt mit Eiweiß, Limonensaft, Zucker und kleinen Eisstücken und ein Tropfen *Bitter de Angostura*. *Aguardiente*, der Zuckerrohrschnaps, ist der hochprozentige Alkohol der Ärmere.

Hervorragend sind die Fruchtsäfte: *naranja* (Orangen), *piña* (Ananas), *maracuja* (Passionsfrucht), *mora* (Brombeere), *sandía* (Wassermelone), *toronja*

(Grapefruit). Auch *licuados con leche* (mit Milch gemixte Fruchtsäfte) wie Bananen-, Papaya- oder Erdbeer-Milkshake erfreuen sich großer Beliebtheit.

Eine Art alkoholische Flüssignahrung für Traditionalisten ist das typisch indianische Getränk *chicha*. Das säuerliche Maisbier schmeckt ähnlich wie „Weiße mit Schuss“ und wird auf Märkten wie Pisac und Cusco angeboten. Die Herstellungsweise war früher sehr originell: Indianerfrauen kauten die Maiskörner weich, spuckten sie in ein Gefäß und ließen diese Mischung dann gären. Maisbier wird allerdings heute normalerweise ohne diese „traditionelle Hilfe“ der Frauen produziert; gesundheitsgefährdend ist *chicha* in diesem Fall dann nicht.

Beim Hauptdurstlöscher Bier gibt es ungefähr 15 verschiedene Sorten, die meisten davon von deutschstämmigen Braumeistern gebraut, darunter *Pilsen*, *Cusqueña*, *Arequipeña* und *Cristal*, die in Flaschen und Dosen von 330-1100 ml angeboten werden.



Foto: Mirella Vauter

KUNSTHANDWERK IN PERU

Fast alle Besucher Perus kommen mit überfülltem Handgepäck nach Hause. Die Daheimgebliebenen freuen sich über die begehrten Souvenirs: Alpaka- und Lamapullover, Wollwesten, Puppen, Strick- und Webarbeiten in den prächtigsten Farben. Hier findet man die bekannten Ponchos und Patchwork-Decken aus Fellstücken sowie Schmuck aus purem Gold oder Silber (auf Prägung 925 achten!); Kupferschmuck ist oft mit Halbedelsteinen verziert. Aber auch Blasrohre aus dem Urwald, Keramikern, nicht nur mit traditionellem, sondern auch mit modernem Design, Tonfiguren, Holzschnitzereien und ornamentierte Lederwaren gehören dazu.

In den größten Städten Perus gibt es Geschäfte, bei denen man Qualitätsware zu Festpreisen erstehen kann. Man sollte auf jeden Fall einen Blick in einen

dieser zahlreichen Läden riskieren, die Kunstgewerbeartikel anbieten, selbst wenn die Preise dort hoch erscheinen. Zumindest können hier die verschiedenen Wollqualitäten überprüft und die unterschiedlichen Macharten verglichen werden. Außerhalb von Lima und Cusco kauft man am besten direkt in einer Werkstatt oder auf dem privaten Markt.

Einige der begehrten Mitbringsel kann man in ganz Peru ausfindig machen, z. B. die beliebten, von Gegend zu Gegend verschieden gestalteten Wandbehänge. Die größte Auswahl findet man auf dem *Mercado Artesanal* in Lima. Feilschen gehört auf jedem Markt dazu, Spanisch-Kenntnisse sind von Vorteil.

Das Handwerk des heutigen Peru geht auf sehr alte Traditionen zurück. Die Anden waren schon lange vor den Inka eine Landschaft der Kunsthandwerker. In den schriftlosen indigenen Kulturen Perus erzählen die dargestellten Figuren und Ornamente Episoden aus dem Alltag und der Mythologie. Kunsthandwerk war hier ein wichti-

Oben: Indígenas mit dem Rückenbandwebstuhl in Chinchero. Rechts: Aguayos (Decken) mit charakteristischen traditionellen Webmustern.

ges Mittel um religiöse Legenden, Geschichte und kulturelle Traditionen im Gedächtnis aller Stammesangehörigen zu bewahren.

Die in ihrer Qualität herausragende Musterkunst der matrilinear ausgerichteten Shipibo-Indianer im Amazonas-Tiefland illustriert den Aufbau des Kosmos aus Sicht der Shipibo. Die Töpferkunst und das Weben und Färben von Textilien liegen ganz in der Hand der Frauen. Bis etwa 1900 versahen sie alle Gegenstände im Dorf und selbst ihre eigenen Körper mit Mustern. Heute konzentrieren sie sich auf das Besticken und Applizieren von Frauenröcken sowie auf das Bemalen von Keramikgefäßen. Die Frauen malen unter Einbeziehung des Dorfschamanen Balken, Kreuze, Gitter, Körperteile, Menschen, Plejaden und Hyaden sowie mythische Ereignisse auf Gewebe und Keramik. Sie thematisieren den Alltag, geografische und astronomische Dinge, den eigenen Stammbaum und persönliche sexuelle Erlebnisse. Die Tradition dieser Musterkunst dient nach Aussage der Schamanen einerseits der individuellen Bewusstseinsförderung und fungiert als persönlicher Heilsweg der Künstlerin. Andererseits bietet sie auch Mittel und Wege, den Kontrast zwischen roher Wildnis und kultivierter Dorfgemeinschaft sichtbar werden zu lassen.

Eine besondere Botschaft hat heute noch die Kleidung. Die farbenprächtigen indianischen Trachten spiegeln den sozialen Status und den Herkunftsort des Trägers wieder. Einige Elemente stammen noch aus der Zeit des Inka-Reichs, andere übernahmen die Indigenas nicht immer freiwillig aus der Kolonialzeit. Die Shipibo legen großen Wert darauf, dass Besucher oder potentielle Käufer ihre Muster stets als eindeutige Shipibo-Muster erkennen. Zwar ist die tiefere Bedeutung der Muster selbst im Gedächtnis der älteren Generation nur noch fragmentarisch erhalten, doch sind sich die Shipibo über die generelle Bedeutsamkeit der Musterkunst in den



Foto: Andreas M. Gross

verschiedenen Lebensbereichen sehr wohl im klaren. Diese Bedeutsamkeit festigt das soziale Gefüge und verleiht ihm Sinn.

Nach der Niederschlagung des großen Aufstandes unter Túpac Amaru II. verboten die Spanier fast alles Indianische: ihre Sprache, ihre Religion und auch die traditionelle Kleidung. So waren die weiten Röcke der Frauen, die Filzhüte und Kniebundhosen der Männer, die heute Besucher für typisch peruanisch oder indianisch halten, ursprünglich Teil der Alltags- und Festkleidung der spanischen Landbevölkerung des 18. Jh.

Heute wird die traditionelle Tracht immer weniger getragen. Wer „in“ sein und sozial aufsteigen will, der trägt Polyesterhemd, T-Shirt, Blue Jeans oder gar eine Baseballkappe. Damit verliert das Alltagsleben Perus immer mehr an Farbe.

Bei aller Liebe zur Originalität sei jedoch vor dem Kauf präkolumbischer Kunstgegenstände gewarnt, da ihr Export nicht erlaubt ist!

DIE MUSIK PERUS

Jede Region Perus hat ihre eigenen Liedformen: An der Küste geht es meist um Liebe, es wird fröhlich dazu getanzt. Die Musik der Sierra kann dagegen oft sehr traurig, sehr melancholisch wirken. Die Lieder der Indigenas aus den Andendörfern haben jedoch auch die längste Tradition aller peruanischen Musikrichtungen. Die drei wichtigsten Liedformen der Anden heißen *huanca*, *yaraví* und *huayno*.

Die *huanca*, eine zu kultischen Anlässen komponierte Liedform, wurde nach dem Untergang des Inka-Imperiums nicht mehr weiter gepflegt und blieb deshalb nicht erhalten. Heute sind die Liedformen *yaraví* und *huayno* in Peru besonders populär.

Der *yaraví* steht für einfache, kurze Texte mit zum Teil persönlichem Hintergrund, in denen es meist um eine leidenschaftliche, glückliche oder unglückliche Liebe zwischen zwei Menschen geht. Die Inka sangen Yaravís vorwiegend als Bittgesänge anlässlich der rituellen Aussaat ihres Getreides oder bei Hochzeiten, um Segen und Glück für das Brautpaar zu erbitten. Diese Funktion hat sich heute kaum noch erhalten. Bekanntestes Beispiel neuerer Zeit für einen Yaraví ist das Lied *El Cóndor Pasa*.

Die dritte wichtige Liedform Perus, der *huayno*, bedient sich dagegen einer melodramatischen und recht poetischen Sprache, deren Musikbegleitung ebenfalls zum Tanz einladen kann. Das Huaynolied ist heute der charakteristische Tanz der peruanischen Andenbewohner und wird stets paarweise im 2/4 bzw. 4/4-Takt mit wachsender Begeisterung getanzt. Den Berichten spanischer Chronisten zufolge haben die Quechua- und Aymara-Indianer Perus jede sich bietende Gelegenheit zum Musizieren und Tanzen genutzt. Beschrieben wer-

den in den zeitgenössischen Huaynos zwischenmenschliche Beziehungen und tragische Ereignisse, doch fehlt den Erzählungen und Beschreibungen keineswegs der nötige Schuss Ironie und Humor, um sie kurzweilig und unterhaltsam zu machen.

Auf einer Reise durch Peru wird es nicht an Gelegenheiten fehlen, die typischen Musikinstrumente des Landes kennen zu lernen. In einem fünf- bis siebenköpfigen *conjunto folklórico*, einer Folklore-Gruppe der Sierra, werden oft bis zu zehn verschiedene Instrumente eingesetzt. Die melodieführenden Instrumente sind dabei meist *charango*, *quena* und *siku*.

Der *charango* – ein Saiteninstrument, das gerne mit der Mandoline verglichen wird – ist erst im 16. oder 17. Jh. in den Anden in Gebrauch gekommen. Das Besondere, ja Charakteristische für südamerikanische Instrumente daran ist der Resonanzkörper, den man oft aus dem Panzer eines Gürteltieres (*armadillo*) anfertigt, was dem Charango sein unverwechselbares Aussehen verleiht.

Die *quena* ist eine oben gekerbte Längsflöte, die früher meist aus Lammknochen geschnitzt, heute jedoch aus dem speziellen Chuqui-Rohr geschnitten wird und über einen mit der Blockflöte vergleichbaren Griffsatz verfügt.

Die *siku* (bei den Einheimischen auch als *anatara* bekannt) gilt als das typischste Instrument der indigenen Musik Perus: Die *siku* ist eine Panflöte, aus deren zwei Reihen die unverwechselbare Musik der Andenbewohner ertönt. Die einzelnen dünnen Schilfrohre, 10-20 an der Zahl, sind unterschiedlich lang. Wie bei einer Kirchenorgel aneinander gereiht und unten geschlossen, erzeugen sie verschiedene Töne. Geringfügige Variationen in ihrer Bauweise oder im verwendeten Material bewirken hörbare Unterschiede im Klang. Dadurch können Sikus eine regelrecht individuelle Stimme haben.

Die *zampoña* wird wie die Siku oberhalb der oberen Öffnung angeblasen,

Rechts: Junge Straßenmusikanten in Arequipa mit guitarra, bombo, charango und quena.



Foto: Klaus Boll

die Luft wird nicht gezielt hineingeblasen – so entsteht ein gehauchter Flöten-ton. Manche Gruppen setzen daneben noch die *pinkullo*, eine Querflöte, und die *tarka*, eine Panflöte mit weniger weichem Klang, ein. Eine *bombo* (auch als *tambor* bekannt) sollte jedoch in keiner Musikgruppe aus der Sierra fehlen: die tiefgestimmte, fellbespannte Basstrommel als eine Art Bass-Ersatz. Das dicke Ende des Bomboschlegels ist mit weichem Fell überzogen und ermöglicht so einen tiefen und sanften Ton. Die *tinnya* verfügt als Sonderform der Bombo über zwei Felle und wird ebenfalls als Rhythmus-Instrument eingesetzt. Weitere Instrumente in der peruanischen Folkloremusik sind die *chilchil* (hölzerne Rasseln), das *pututo* (Meeresmuschel) und die Andenharfe mit einem enormen Schallkörper.

Neben der Musik der Andenbewohner gibt es jedoch zwei weitere Stilrichtungen, die in Peru sehr populär sind: die Musik der Kreolen und die der Schwarzen des Landes. Die *música criolla* hat sich im 18. und 19. Jh. als

Mischung aus Walzer und Polka in den urbanen Küstenzentren, in Lima, Trujillo, Chimbote und Chiclayo innerhalb der peruanischen Oberschicht entwickelt. Sie wurde weitgehend von in Peru geborenen Autoren und Komponisten geschaffen. Diese kreolische Musik ist durch Radio und Fernsehen in ganz Peru bekannt geworden: die unterhalt-same und schwungvolle *marinera*.

Die afrikanischen Sklaven brachten ihre Musik mit nach Peru, und im Lauf der Jahrhunderte nahmen die Rhythmen ihrer Musik, aber auch ihre Melodien, Einflüsse europäischer, kreolischer und – deutlich weniger – indianischer Musik Perus auf. Die afro-peruanische Musik erscheint oftmals verbunden mit erotischen Tänzen, darunter auch verschiedenen Vorläufern des Anfang der 1990er Jahre weltweit bekannt gewordenen *lambada*. In einer anderen Musikform, den *habaneras*, besingen die Afro-Peruaner ihre Geschichte als Sklaven. Somit wirkt diese Liedform ruhiger und melancholischer als die lebendige *Marinera*.



Foto: Mireille Vautier

DIE TIERWELT PERUS

Bedingt durch die drei Landschaftsformen Küste, Bergland und Urwald ist in Peru eine äußerst vielfältige Fauna anzutreffen.

Die kleinen höckerlosen Neuwelt-Kamele (Gattung: Lama) sind die für Peru und Bolivien charakteristischen Tiere. Die schon von den Prä-Inkavölkern gezüchteten Lamas und Alpakas sind kreuzungsfähig und es gibt sie in Dutzenden Varianten, ihr Lebensraum liegt in Höhen zwischen 3000 und 4500 m. Versuche, die wertvollen Vikuñas mit den Zuchtarten zu kreuzen, sind dagegen bis heute erfolglos geblieben.

Das Lama (*lama glama*) ist – wie auch das Alpaka (*lama pacos*) – eine Haustier-Zuchtform wildlebender Guanako-Vorfahren. Bis zu 2 m lang und 125 cm hoch, maximal 3 Zentner schwer, ernährt es sich überwiegend von Gräsern und Laub. Die Tiere haben

eine Tragzeit von 12 Monaten, und ihre Jungen sind bei der Geburt 10-15 kg schwer. Sie können bei guter Ernährung 20 Jahre alt werden und dienten bereits in vorinkaischer Zeit als Lasttiere, denn sie waren in der Lage, Lasten von 30 bis 35 kg über eine Distanz von mindestens 20 km zu tragen. Die Lamawolle wird seit Jahrtausenden von den Bewohnern der Anden zur Herstellung von grober Kleidung, von Getreidesäcken, Tauen und Teppichen verwandt. Das Fleisch der Lamas ernährt die Bewohner der Anden noch heute und ist – richtig zubereitet – sehr schmackhaft.

Das Alpaka, die zweite domestizierte Lamaform Perus, wirkt ein wenig kleiner und gedrungener und hat breitere und kleinere Ohren als das Lama. Die Alpakawolle ist wesentlich feiner, weicher und wertvoller als die des Lamas.

Zu den noch wildlebenden Lamaarten gehört das scheue und grazile Guanako (*lama guanicoe*), erkennbar an seinem deutlich helleren Fell und kleinerem Körperbau. Sein Lebensraum reicht von den Anden Zentralperus über die

Oben: Vikuñas liefern die feinste Wolle aller vier Kamelarten Lateinamerikas. Rechts: Ein hellroter Ara.

menschenleeren Weiten des subpolaren Argentiniens und Chile (Feuerland).

Die zweite Lamaart, das ebenfalls wild lebende Vikuña (*Lama vicugna*), zeichnet sich durch die feinste Wolle im ganzen Tierreich aus. Die Inka gewannen diese Wolle vor 700 Jahren, indem sie die scheuen Tiere jedes Jahr im Frühjahr einfingen, schoren und dann wieder freiließen. Sie lassen sich am besten im Santuario de Vicuñas in der Pampa Galeras zwischen Nasca und Ayacucho und auf der Hochebene zwischen Arequipa und dem Colca-Tal beobachten.

Ein typischer Vogel für Peru ist der *cóndor*, den man wahrscheinlich beim Bergsteigen in der Cordillera Blanca oder beim Wandern auf dem Inka-Trail zwischen Cusco und Machupicchu durch die dünne Andenluft schweben sehen kann. Der Kondor (*vultur gryphus*) der größte Neuweltgeier, läßt sich von günstiger Thermik bis in große Höhen und sogar oft an die Pazifikküste tragen. Sein Gewicht kann 15 kg erreichen, er ernährt sich nur von Aas.

Die enorme Spannweite seiner Flügel bis zu 3,2 m ermöglicht ihm einen wahrhaft majestätischen Flug. In der alten, aber auch noch in der zeitgenössischen peruanischen Volkskunst ist der Kondor ein häufiges Symbol für die Inka, während der Stier die Spanier versinnbildlicht. Auf alljährlichen Festivals (*Yawar Fiesta*) in entlegenen Andendörfern (z. B. in Cotabambas und Chalhuanca, Apurímac) kann jeder als Mutprobe gegen einen Stier antreten, auf dessen Rücken ein Kondor festgebunden ist. Viele Indígenas glauben, der später freigelassene Kondor trage ihre Wünsche himmelwärts.

In Peru weit verbreitete und daher gut zu beobachtende Vögel sind Pelikane, Kormorane, Schlangenhalsvögel, *jabirus* (Riesenstörche), Inka-Seeschwalben, Papageien, Stärklinge und Kolibris.

Neben dem Jaguar und dem kleineren Ozelot ist der Puma (*felis concolor*) die wichtigste Raubkatze Perus. Bis 1,60 m lang und 96 cm hoch sowie maximal



Foto: Detlev Kirs

120 kg schwer, ist er ein Einzelgänger mit einem sehr großen Revier. Pumas kennen keine Konkurrenzkämpfe mit anderen Artgenossen – man geht sich aus dem Weg. Sie erbeuten Säugetiere nahezu aller Größen, zudem Vögel. Zu beobachten sind Pumas am ehesten im Manú-Nationalpark in Amazonien und den wenig besiedelten Ostabhängen der Anden.

Die Weibchen bringen nach drei Monaten Tragzeit bis zu vier stark gefleckte Junge zur Welt. Pumas jagen vor allem andere Säugetiere. In den Religionen der peruanischen Kulturen sind sie häufig als Symbol für Kraft und Macht vertreten.

Das Hochland bevölkern außerdem Gänse, Enten, Flamingos, Ibis, Wiesel, Andenhirsch (*taruka*) und der Weißschwanzhirsch. Der braunrote Andenfuchs ist nachtaktiv und ernährt sich von Vögeln, Fröschen und Früchten und reißt gelegentlich auch mal einige Hühner. Sein Habitat sind die Hochsteppen bis 4500 m Höhe.

Viscachas (Hasenmäuse), Verwandte der *chinchillas*, leben in felsiger Umge-



bung und springen wie kleine Kaninchen durch das unzugängliche Terrain. Frühmorgens und kurz vor Sonnenuntergang legen sie sich zum Aufwärmen in die Sonne und geben wie Murmeltiere Pfeiflaute von sich. Beim Wandern entdeckt man sie immer wieder in Höhen zwischen 3000 und 5000 m, auch in besiedelten Regionen, vor allem in Felspalten und in Höhlen. Ihr Körper wird bis 30 cm und ihr buschiger Schwanz bis zu 20 cm lang. Über Jahrhunderte stellte man den Viscachas wegen ihres seidenweichen, graublauen Fells erbarungslos mit Fallen nach. Heute gibt es auch kommerzielle Zuchtbetriebe für diese Tiere, die Gräser, Blätter von Büschen und junge Zweige fressen. Jährlich werden über 100 000 Felle produziert. Diese sind begehrt und teuer, aber sehr empfindlich gegen Nässe.

Für Peru sind zwei weitere Tierarten typisch: Der bis zu 1,8 m lange, schwar-

ze *oso con anteojos* (Brillenbär), der Pflanzen, Früchte, Waldbeeren, kleine Tiere und Maiskolben auf waldnahen Feldern frisst, früher im Nebelwald mittlerer Höhen anzutreffen, heute vom Aussterben bedroht.

Häufiger zu sehen ist der von einheimischen Gourmets geschätzte *iguana* (Leguan), der vor allem in trockenen Gebieten anzutreffen ist und zwischen 10 cm und 2 m lang (einschließlich Schwanz) und bis zu einen Zentner schwer werden kann. Sein Schwanz ist oftmals deutlich länger als der Körper. Die sich meist träge bewegenden Leguane fressen Blätter, Früchte und Aas.

Die in den Flüssen, Seen und vor der Küste lebenden Tiere Perus sind nicht weniger faszinierend. Berühmt-berüchtigt sind die *piranhas* (Karibenfisch, Sägesalmmler), die bis zu einem halben Meter lang werden können und nur im tropischen Nordosten Südamerikas, im Amazonas und seinen Nebenflüssen heimisch sind. Der Anblick ihres markanten, seitlich stark abgeplatteten Körpers und ihres kräftigen, furchterregend

Oben: Der Brillenbär lebt in mittleren Höhen des Nebelwaldes. Rechts: Kaimane lauern an den Flüssen des Amazonas-Gebietes.

Foto: Silvestris Online



aussehenden Gebisses mit den messerscharfen Zähnen hat schon manchem Schwimmer Todesfurcht eingejagt. Piranhas fressen andere, insbesondere kranke und verletzte Fische sowie Tiere, die ins Wasser fallen und Aas. Bekanntlich lockt das Blut verletzter Tiere Piranhas in Windeseile an. Ebenfalls in Amazonien zu Hause ist der *paiche* (*Arapaima gigas*), ein bis zu 150 kg schwerer und bis zu 3 m langer Fisch.

Weitere Bewohner tropischer Flüsse Perus sind der Zitteraal (der seine Beute mit Stromstößen betäubt und seine Jäger „elektrisch“ vertreibt), der Süßwasserrochen mit seinem hochgiftigen Stachel, die wegen des Fleisches früher gnadenlos gejagte Rundschwanzseekuh (*manatí*) und sogar der rosarote Delfin.

Der Herr der Flüsse ist wohl der *caiman*, der im Amazonas und seinen Nebenflüssen, in Sümpfen mit schlammigem Grund und an weichen, sandigen Flussufern auf Beute wartet. Der Mohrenkaiman z. B., dessen Weibchen bis zu 60 hartschalige Eier legen kann, erreicht eine Länge von fast 5 m. Er ist fähig, sehr

große Beutetiere – bisweilen sogar Rinder – zu erlegen.

Dennoch gibt es ein Tier in Peru, das es mit einem ausgewachsenen Kaiman aufnehmen kann: die bis zu 9 m lange *anaconda*. Diese gigantische Würgeschlange ist tatsächlich in der Lage, auch große Reptilien und Säugetiere tödlich zu umarmen. Ähnlich gefährlich sind die ebenfalls ihre Beute erwürgende *boa* sowie die überaus giftige Buschmeisterschlange *chuchupe*.

In den kalten Bergseen und -flüssen tummeln sich vor allem Forellen. Im küstennahen Pazifik gibt es Millionen von *anchuas* – eine kleine Sardellenart, die sich von Plankton ernährt. Die Sardellen werden tonnenweise gefischt und zu Fischmehl verarbeitet, wenn sie vorher nicht schon den Vögeln oder dem *bonito*, einer Thunfischart, zum Opfer gefallen sind. Weitere Bewohner entlang der peruanischen Pazifikküste sind Pinguine, 7 Walarten, darunter der Blauwal, und Meerottern. Seelöwen lassen sich gut an den Islas Ballestas, vor der Halbinsel Paracas, beobachten.