

Durch den Süden Perus

Beate Porr

Peru, welch ein grandioses Land! Allein schon seine Landschaften. Peru hat Anteil an nahezu allen Vegetations- und Klimazonen, die man auf dieser Erde kennt. Einige davon konnten wir (Wolfgang Scholz, Almuth und Siegfried Kloss, Ulrike Lönards, Manfred Porr) auf unserer Reise durch den Süden Perus vom 1. bis 28.8.2012 erleben.

Einen Blick auf die Atacama-Küstenwüste nehmen wir vom Flugzeug aus. Unter uns die von Tagesglut und Nachtfrost fortwährend gestalteten nackten Felsgesteine, eine völlig vegetationsfreie „Mondlandschaft“, ohne irgend eine Siedlungsspur, aber großartig in ihrem rot-braun-gelben Farbspiel anzusehen, wenn nicht gerade ein dichter Nebel, dick wie Watte, den Blick nach unten versperrt. Diese Nebelwand ist typisch für die peruanische Pazifikküste im Winter, und die unmittelbar am Meeresufer gelegene Hauptstadt Lima erfährt über Monate hin die Sonne nur als diffus leuchtende Scheibe durch das Himmelsgrau.

Wie anders präsentiert sich da die Landschaft nur einige dutzend Kilometer weiter landeinwärts. Über dem Kernland Perus, der Hochgebirgslandschaft der Anden, strahlt in dieser trockenen Winterszeit die Sonne zumeist von einem makellos blauen Himmel. Wir erobern die fantastische Bergwelt der Kordilleren mit kleinen Reisebussen, wenn es eine weitere Strecke zu überwinden gilt und auf Tagesmärschen zu Fuß. In 3000 Meter Höhe wird das Bergangehen zur Herausforderung und erst recht, wenn es dann über 4000 Meter hinausgeht. Die Höhe verlangt von uns „Flachländern“ ihren Tribut. Der Schritt nähert sich der Gangart einer Schnecke, aber auf ebenen Wegen und bergab geht es dann gut voran. Entschädigt werden die Mühen mit herrlichen Rundumblicken, hin zu den Eisspitzen der 6000er und über den Titicacasee. Schweift der Blick über die 200 Kilometer lange und 60 Kilometer breite Wasserfläche zu den in der Sonne glänzenden Schneeriesen der bolivianischen Cordillera Real auf der Ostseite des 3809 Meter hoch gelegenen Sees, versteht man schnell, warum der Titicacasee als „Andenmeer“ bezeichnet wird.

Kontrastprogramm auf der Ostseite der Anden, wo wir auf dem Weg nach Machu Picchu durch das Urubambatal eintauchen in die tropischen Niederungen am Rand des Amazonaseinzugsgebietes. Im Gegensatz zur Steppenvegetation des Hochlandes zieht sich hier, wie ein grüner Pelz, üppiger Urwald über die steil aufragenden Hänge der tief eingeschnittenen Täler.

Auf unseren Wegen durch das Land wird uns ständig vor Augen geführt, dass wir nicht nur eine großartige Naturlandschaft durchstreifen, sondern eine ebensolche Kulturlandschaft. Früheste Siedlungsspuren werden in den 7000 Jahre alten Petroglyphen von Quequeña und den 5000 Jahre alten Höhlenzeichnungen von Sumbay sichtbar.

Museumsexponate in Lima und Cusco zeigen die hervorragenden Leistungen auf kunstschaffendem Gebiet in Töpferwaren, Gewebtem und Goldmasken aus vergangenen

Jahrhunderten bis vor unsere Zeitrechnung. Jedoch am meisten beeindruckt der hohe Stand der frühen Kulturen im agrarwirtschaftlichen und bautechnischen Bereich, und voller Bewunderung bestaunt man die monumentalen Reste gewaltiger Tempel- und Stadtanlagen in Cusco, Machu Picchu, Ollantaytambo, Písaq, Raqchi und Pikillaqta. Und dann die Terrassenfeldanlagen, die mit ihrem sanft geschwungenen Linienmuster das Bild ganzer Hochtalregionen bestimmen! Ausgeklügelte Bewässerungssysteme garantierten Anbauerfolge. Die Feldterrassen sind besonders beeindruckend im 2000 Meter tief eingeschnittenen Colca-Canyon oder in den in natürlichen Depressionen angelegten Pflanztrichtern von Moray. Ehrfurcht ergreift einen, wenn man sieht, was diese Völker geschaffen haben und genauso Traurigkeit, wenn man bedenkt, dass die spanischen Eroberer, die im 16. Jahrhundert kamen, vieles mit einem Handstreich zerstörten.

Sie schufen neue Kunstwerke, errichteten mächtige Kathedralen, Kirchen und Klosteranlagen und schmückten sie, dem Zeitgeist folgend, in barocker Üppigkeit aus. Nicht umsonst trägt die Kirche von Andahuaylillas die Bezeichnung „Sixtinische Kapelle der Anden“. Dabei zeigt manches Kunstwerk deutlich altperuanisches Lokalkolorit, wenn zum Beispiel in der Kathedrale von Cusco auf dem großen Abendmahl-Gemälde Maisbrot, tropische Früchte und Meerschweinchenbraten erscheinen.

Neben diesen Eindrücken stehen jene, die wir während unserer Ausflüge von den Menschen sammeln konnten, die uns begleiteten und den Eindrücken des alltäglichen Lebens. Da sind unsere peruanischen Reisebegleiter, die, nicht wie man es in einem spanischsprachigen Land erwartet, klangvolle Vornamen tragen, sondern auf Felix, Edgar und Sonja hören. Edgar kutschiert uns im Minibus durch die Anden und da er ungern schaltet, geht er jede Kurve schwungvoll an, so dass es uns ordentlich hin und her schlenkert. Nie fahren wir lange hinter einem LKW her, da mag der Straßenverlauf noch so unübersichtlich sein. Dass wir uns auf unfallträchtiger Strecke bewegen, machen zahllose Kreuze und Blumengestecke am Straßenrand drastisch deutlich.

Sonja führt uns unter anderem zu heiligen Stätten auf dem 4500 Meter hohen Berg Atoja am Westufer des Titicacasees und auf eine Bergkuppe der Insel Amantani, die Pachamama, der Erdmutter, geweiht ist. Pachamama verlangt Opfer und so haben Sonja wie auch manche anderen Leute, die zum Sonnenuntergang auf den Berg gepilgert sind, die typischen Opfergaben, Kokablätter und etwas Alkohol, mitgebracht, die an bestimmter Stelle abgelegt bzw. verspritzt werden. Selbst für gut katholische Peruaner stellen die Verehrung christlicher Heiliger und Opferrituale aus der Inkazeit keinen Widerspruch dar.

Da sind die Menschen in der Stadt, die auf der Straße für ein paar wenige Soles ihre Dienste anbieten als Schuhputzer, Straßenfeger, Lastenträger, Schreiber mit eigener Schreibmaschine auf dem Schoß und die große Schar der Händler. Manche haben lediglich ein kleines Tuch auf dem Bürgersteig ausgebreitet, auf dem all die Ware liegt, die sie feilbieten, andere halten ihr gesamtes Angebot in einer Hand, um es an Ampeln den

haltenden Autofahrern zu verkaufen. In den großen Markthallen thronen die Marktfrauen zwischen riesigen offenen Säcken, in denen es die unterschiedlichsten Bohnen, Maiskörner und Kartoffeln in außergewöhnlicher Vielfalt gibt. Neben frischen Kartoffeln werden auch getrocknete Früchte in weißer, gelber, roter und schwarzer Schale angeboten. Die meisten Marktfrauen tragen ihre traditionellen weiten Wollröcke, oft mehrere übereinander, manchmal mit spitzengefasstem oder besticktem Saum. Darüber eine adrette große Schürze und auf dem Kopf sitzt ein zylinderähnlicher Hut. Ansonsten unterscheiden sich die meisten Städter, gekleidet in Jeans und Pulli, im Aussehen kaum von uns Europäern.

Da sind die Menschen auf dem Land. Sie wohnen in Höfen, die in ortstypischer Adobearchitektur errichtet wurden. Jetzt, im Winter, unterscheiden sich die rotbraunen Wände aus getrockneten Lehmziegeln kaum von der Umgebung der abgeernteten Felder. Die Menschen leben vom Anbau ihrer Agrarprodukte und von der Viehzucht. Frauen und auch Kinder sieht man oft beim Hüten auf dem Feld, doch eigentlich laufen Kühe, Schweine und Schafe frei und man muss beim Autofahren stets auf der Hut sein, damit man kein Tier anfährt. Bei der Reise durch das Hochland kreuzen riesige Herden von Lamas, Alpakas und Guanakos unsere Wege. Die feinste Wolle liefern die wildlebenden Vicuñas, die als nicht domestizierbar gelten, aber einmal im Jahr eingefangen werden dürfen, um sie zu scheren. Gewebtes kann man überall auf Märkten kaufen und entlang der Touristenrouten, wo die bunte Ware am Straßenrand, meist an Passübergängen, angeboten wird. Hier auf dem Lande tragen die Frauen durchweg Tracht, weite Röcke in satten Farben, reich bestickte Mieder, hohe Hüte, die mitunter ebenso üppig bestickt sind. Die jüngeren Kinder werden, in ein großes buntes Tuch gewickelt, immer auf dem Rücken mitgetragen.

Ein roter Strauß am Ende einer langen Stange weist darauf hin, dass hier Chicha, das Maisbier, ausgeschenkt wird, auf das man allerdings, wenn man die trübe bräunliche Brühe im Eimer sieht, gerne verzichtet. Dahingegen folgen wir den Hinweisschildern, die regionaltypische Speisen wie Chicharron (in Fett ausgebackene Schweinebauchstreifen) oder Cuy (gebackenes Meerschwein) anpreisen. Zugegebenermaßen kostet es ein klein wenig Überwindung, ein Tier zu verspeisen, das wir nur als Streichtier kennen. In kleineren Ortschaften führen anstelle von Straßen lehmgestampfte Wege durch die Dörfer, auf denen sich Hühner, Schweine und Hunde tummeln. Peruaner lieben Hunde und jede Familie besitzt mindestens einen. Sie laufen stets frei, selbst in größeren Städten und halten an allen Ecken „meetings“ ab.

Als fremder Wanderer wird man freundlich begrüßt und antwortet man mit einem ebenso freundlichen „Buenos dias“, schließt sich oft die neugierige Frage an: „A dónde vas? Wohin gehst du?“ Meine wenigen Brocken Spanisch reichen nicht aus, um etwas Konversation zu führen. Das aber kann ganz prima Wolfgang Scholz, der mit seinen guten Spanischkenntnissen oft genug Übersetzer oder Verhandlungsführer ist. Und nicht nur das! Von Wolfgang's hervorragenden Kenntnissen über Land und Leute profitieren wir alle und erleben so, dank seiner bestens organisierten Tour, in diesem wunderbaren

südamerikanischen Land vier herrliche Wochen, die natürlich nicht ausreichen, um all das zu sehen, was es noch zu sehen gegeben hätte.



Reiseteilnehmer in Machu Picchu
Foto: Beate Porr