

NORDPERU

Tumbes

Piura

Chiclayo

Trujillo

Huaraz

Cajamarca

Chachapoyas

Tarapoto

Iquitos



Archäologische Stätte
Kuélap
Amazonas

© Daniel Silva / PROMPERÚ







Auf dem Weg zur
Laguna Azul, Tarapoto
© Gihan Tubbeh /
PROMPERÚ

NORDPERU



Una publicación de la Comisión
de Promoción del Perú para
la Exportación y el Turismo -
PROMPERÚ

Calle Uno Oeste N° 50, piso 14,
Urb. Córpac, San Isidro,
Lima - Perú
Telefon: (51-1) 616-7300
www.promperu.gob.pe
© PROMPERÚ. Todos los
derechos reservados.
Distribución gratuita.

Hecho el Depósito Legal en la
Biblioteca Nacional del Perú N°
2019-18071

Druck:
Lance Gráfico S.A.C. (calle Mama
Ocllo 1923, Lince)

Allgemeine Bearbeitung:
Manolo Bonilla

Gestaltung:
Vera Lucía Jiménez

Redaktion:
Santiago Bullard, Gloria Ziegler,
Claudia Sofía Von, Jack Lo y
Manuel Bonilla

Lektorat:
Juan Manuel Gauger

Allgemeine Produktion:

Unterdirektion für Einreisetourismus
und Abteilung für graphische und
audio-visuelle Produktion der
Unterdirektion für Produktion von
PROMPERÚ

Übersetzung aus dem Spanischen:
Cristina Saur

Danksagungen:

Francesca Ferreyros, Matías
Cillóniz, Héctor Solís, Belén Alcorta,
Natalia Haro, Ruth Shady, Christian
Bendayán, Lluís Dalmau, Cindy
Reátegui, Iván Murrugarra, Richard
Hidalgo, Diego Cortéz, Pacífico

Adventures, Conservamos por
Naturaleza, Sociedad Peruana de
Derecho Ambiental, GoctaLab, Perú
Tres Nortes, Pumarinri Lodge, Natural
Restaurante Amazónico, Magia Piura,
Goyo Barragán, Natalia, Pinheiro,
Marlon del Aguila, Dana Bonilla,
Orlando Canessa, Mil Restaurante und
Gustavo Vivanco und Diego Cortéz.

Die in dieser Veröffentlichung
enthaltenen Artikel spiegeln die
Meinung der jeweiligen Autoren
wider.

Nordperu



REISEROUTEN

ROUTE 1

Lima - Caral - Chauín - Trujillo - Chiclayo - Chachapoyas - Lima

Empfohlene Dauer: 14 Tage / 13 Nächte

ROUTE 2

Lima - Tarapoto - Moyobamba - Chachapoyas - Cajamarca - Chiclayo - Trujillo - Lima

Empfohlene Dauer: 11 Tage / 10 Nächte

ROUTE 3

Lima - Talara - Máncora - Tumbes - Lima

Empfohlene Dauer: 04 Tage / 03 Nächte

ROUTE 4

Lima - Iquitos - Lima

Empfohlene Dauer: 04 Tage / 03 Nächte

Der Norden hat weitaus mehr als nur Küste, Cebiche und Wellen zu bieten, die Surfer aus der ganzen Welt anlocken. Auch den Regenwald prägen nicht nur Flüsse, die sich durch die dichte Vegetation winden, und die ein Paradies für Abenteuerer und Vogelbeobachter darstellen.

Nein: Nordperu ist mit seinen Spuren präkolumbischer Kulturen, seinen Straßen, seiner kulinarischen Kultur und seinen Naturlandschaften, die voller Kontraste, unerwarteter Momente und Wildnis mit magnetischer Anziehungskraft stecken, auch Geschichte zum Anfassen.

Inhalt

- 6–10 **TUMBES – IQUITOS BERICHT** Wie eine mexikanische Chefköchin Tumbes entdeckte und die 50 Best Explores einen schottischen Koch nach Iquitos brachten.
- 11 **CHICLAYO KOLUMNE** Héctor Solís, der Koch der die Gaumenfreuden des Nordens heraufbeschwor, bietet uns einen Ausblick auf das kulinarische Panorama seiner Geburtsstadt.
- 12–15 **TUMBES – PIURA – LA LIBERTAD FOTOSTRECKE** Fotos, Postkarten und die Geschichte zu einem Bild, die alle einen gemeinsamen Hauptdarsteller haben: das Meer.
- 16–19 **LAMBAYEQUE – LA LIBERTAD – AMAZONAS REISEFÜHRER** Was haben die Fürstin von Cao, die Stätte von Sipán und Kuélap in Chachapoyas gemeinsam??
- 20–23 **ÁNCASH – LIMA BERICHT** Zwei (frühe) Wiegen der Zivilisation und ihr Einfluss auf das Land: Chavín und Caral.
- 24–26 **CAJAMARCA BERICHT** Auf den Spuren historischer Begegnungen, nachhaltiger Geschäftsideen und Naturlandschaften.
- 27–33 **IQUITOS CHRONIK** Auf dem Luxusschiff über die gewundenen Flüsse der Hauptstadt von Loreto.
- 34–35 **TUMBES – PIURA – LA LIBERTAD INFOGRAFIE** Illustrierte Landkarte für Surf-Begeisterte mit den besten Wellen an der peruanischen Küste.
- 36–39 **CHACHAPOYAS CHRONIK** Ein atemberaubender Wasserfall und die Nähe zu Kuélap machen Cocachimba zu einem unwiderstehlichen Reiseziel.
- 40–43 **SAN MARTÍN REISEFÜHRER** Tarapoto, Chazuta und San Roque de Cumbaza: Dynamische und nachhaltige Städte mit köstlicher Gastronomie und viel Flair.
- 44–47 **PIURA – SAN MARTÍN BERICHT** Der heimische Kakao ist eine vielseitige Frucht, die sich an die unterschiedlichsten Bodenbedingungen anpassen kann.
- 48–51 **AMAZONAS - CAJAMARCA - SAN MARTÍN REISEFÜHRER** Sieben private Naturschutzgebiete sind der Rückzugsort und Naturschatz der Region.
- 52–56 **ÁNCASH – SAN MARTÍN FOTOSTRECKE** Zwei Ökosysteme: erst Höhenlandschaften, Schneelandschaften und Lagunen. Dann Wälder, Berge und Nebelwald.



S. 6–10



S. 6–10



S. 44–47



S. 40-43



S. 36-39



S. 34-35



S. 27-33



S. 12-15

Wie eine mexikanische Chefköchin Tumbes entdeckte und die 50 Best Explores einen schottischen Koch nach Iquitos brachten

BERICHT

Von Claudia Sofia Von
Gourmet-Journalistin



Vorhang auf: in der ersten Szene, ein alter Pool und drei Köche. Der Pool gehörte einst zum Cabo Blanco Fishing Club, dem Anglerparadies, das von Berühmtheiten wie Ernest Hemingway, John Wayne und Marilyn Monroe frequentiert wurde. Die drei Protagonisten unterhalten sich über den Reichtum und aktuelle Themen des peruanischen Meers, über unsere Gastronomie, ihre Tradition und ihre Nachhaltigkeit. Wir sitzen auf dem ehemaligen Pool, blicken auf die untergehende Sonne und lauschen dem Rauschen der Wellen.

Das Gericht *pasadito* ist typisch für Piura. Es wird mit einer endemischen Zackenbarschart zubereitet, einem Tiefseefisch, der sich durch sein weißes Fleisch auszeichnet und nur an der peruanischen Nordküste heimisch ist. Er wird vor dem Servieren nur kurz pochiert und mit etwas Salz gewürzt. Eine Maxime des Minimalismus, die sich auch der Koch Omar Rios aus Máncora zu eigen macht. Er empfängt die Entdeckungsreisenden in „Lo de Florita“, dem Haus von Flora Calderón, das mit die besten *cebiches* (roher, marinierter Fisch), *sudados* (Ragouts) und *guisos* (Eintöpfe) der Region aufischt. Zusammen mit José del Castillo, Chef und Eigentümer des Restaurants Isolina (Platz 13 in den 50 Best Lateinamerika), und Francesca Ferreyros, die nach sechs Jahren in Thailand neben dem indischen Chefkoch Gaggan Anand heute die Küche des IK leitet, lernen sie hier alles über *parihuelas* (Suppe aus Fischen/Meeresfrüchten), *sudados* und Langusten. Florita, so sagt man, ist die einzige, die *sudados* mit Langusten zubereitet. Diese wird im hauseigenen *chicha de jora* gekocht, einem Maisbier, das nach uralter Rezeptur durch Fermentation gewonnen wird.

Die Tradition lässt jedoch Raum für Innovation. Omar zum Beispiel bringt mit seinem *atún añejo* (Thunfisch) frischen Wind in die Küche: Der Fisch wird gegrillt und mit einer Sauce aus Johannisbrotfrüchten und Bienenhonig angerichtet. Das ist das Wesen der peruanischen Küche: immer im Wandel, wie das Leben selbst.

50 Best Explores ist eines der kreativsten Gaumenerlebnisse der Marke The World's 50 Best Restaurants und verfolgt das Ziel, den Bekanntheitsgrad der kulinarischen Märkte zu steigern, die in der weltweiten Gastronomie führend sind. „50 Best Explores Peru ist das zweite Kapitel einer Serie, die vor zwei Jahren mit dem Besuch der Chefköche Joan Roca von El Celler de Can Roca, Peter Gilmore



1.

Peru ist ein Tropenparadies, das Indonesien in nichts nachsteht, mit Ressourcen an Land, in den Flüssen und im Meer. Wir Peruaner haben unsere Vielfalt entdeckt und möchten sie über alle Grenzen hinaus mit der ganzen Welt teilen. 50 Best Explores, eines der kreativsten Gaumenerlebnisse der Marke The World's 50 Best Restaurants, ist nicht nur eine Reise, sondern eine Einladung, Tumbes und Iquitos auf eine ganz andere Art und Weise kennen zu lernen: durch „essbare Kultur“.



von Quay und Ashley Palmer-Watts von Dinner by Heston Blumenthal in Chiang Mai in Thailand begann," erklärt Laura Price, Sprecherin und stellvertretende Redakteurin der Organisation. Eine Erlebnisreise, die internationale und lokale Chefköche mit allen Elementen verbinden soll, die ein Gericht ausmachen: Geografie, Produkt und Kultur. Und eine Erlebnisreise, die das Bewusstsein für die Nachhaltigkeitsproblematik in der Gastronomie schärfen soll.

Perus reichhaltige Vorratskammer spiegelt sich nicht nur in den Kreationen der Chefköche in Lima wider, die als gastronomische Hauptstadt Lateinamerikas gilt, sondern auch andernorts im In- und Ausland. Daniela Soto-Innes, Chefköchin und Teilhaberin von Cosme in New York (Platz 25 auf der bekannten Liste) und Teilnehmerin an dem Projekt 50 Best Explores beschreibt dieses Phänomen wie folgt: „Es gibt einen wesentlichen Grund dafür, dass hier die besten Restaurants sind: Sie haben ein einzigartiges Produkt. Sie machen sich auf in den Urwald, nur um eine bestimmte Zutat zu suchen. Ein irrwitziger Schachzug!“

Tierwelten im Meer

Die Wasserspritzer eines Buckelwals machen uns munter. Von den 84 bekannten Walarten erreichen 32 die Küsten Perus. Auch der Blauwal, das größte Lebewesen auf Erden, lässt sich häufig blicken; heute jedoch sind wir gekommen, um die spektakulären Sprünge der Buckelwale zu bestaunen, die eine Länge von bis zu sechzehn Metern erreichen können.

Um nachhaltig zu sein, müssen wir das Meer als eine Verlängerung des Landes verstehen, und nicht nur als Vorratskammer, aus der wir uns nach Belieben bedienen können. „Das peruanische Meer gehört weltweit zu den fruchtbarsten; es liegt in unserer Hand es zu schützen, indem wir bewusst eine andere Richtung einschlagen,“ erklärt der Meeresbiologe Sebastián Silva, der Ausflüge zur Beobachtung von Walen organisiert und für alternative Aktivitäten

1. Ohne Grenzen. Die Chefköche Jock Zonfrillo, Diego Muñoz, James Lowe und Matias Cillóniz im Anschluss an ihre Erlebnisreise nach Iquitos im Restaurant Ámaz von Pedro Miguel Schiaffino.

zum Fischfang wirbt. Der Ökotourismus mit der Beobachtung verschiedener Tierarten, Tauchgängen und Sportfischen ist im Wachstum begriffen und wirkt sich positiv auf den Schutz der Artenvielfalt aus.

Am dritten Tag begeben wir uns in die Mangrovenwälder. Diese bilden die letzte natürliche Grenze zu Ecuador. Hier vereinen sich der Ozean und der Fluss. 80 % Salzwasser und 20 % Süßwasser.

Diesen Balanceakt meistert auch die berühmte und begehrte *concha negra*, eine Muschelgattung, die es zu schützen gilt und die ein wichtiger Bestandteil der kulinarischen Tradition Perus ist.

Primärwald

Physalis, *aguaje* (eine Palmenfrucht), Blaubeere, *arazá* (Amazonas-Guave), (eine Myrtenfrucht), Sternfrucht, *cocona* (eine Strauchfrucht), Cherimoya. Lima hat ein aufregendes Angebot an Früchten zu bieten; diese Offerte mutet jedoch im Vergleich zu der wahrhaftigen Enzyklopädie des Urwalds wie ein kleines Taschenbuch an. So wie 70 % des Fischbedarfs in Lima aus dem Norden gedeckt werden, stammen 70 % der Fruchtarten aus dem Amazonas-Gebiet. Obschon 60 % unserer Landfläche von Urwald bedeckt sind, haben wir erst kürzlich begonnen zu

2. **Im Mangrovenwald.** Daniela Soto-Innes vom Restaurant Cosme in New York und Francesca Ferreyros, Chefköchin des Restaurants IK in Lima, erkunden die Mangrovenwälder von Tumbes.
3. **Grill.** Fische aus dem Amazonas in Iquitos. © Goyo Barragán für The World's 50 Best Restaurants
4. **Sitten und Gebräuche.** Tapioca im Mó Bistró, dem Restaurant von Matías Cillóniz. © Goyo Barragán für The World's 50 Best Restaurants



verstehen, welches Ausmaß seine Vielfalt und sein kultureller Reichtum tatsächlich einnehmen. Vielleicht verhält es sich mit dem Urwald wie mit der Magie und das Undurchschaubare sorgt für Überraschungen.

Im Osten sind Entdecker gefragt, die sich mit abgelegenen Kulturen auskennen. Pedro Miguel Schiaffino empfängt sie und ist immer für ein Abenteuer zu haben. Der Chefkoch, Forscher und Eigentümer von *Ámaz* und *Malabar*, die beide auf der Liste der besten Restaurants Lateinamerikas stehen, leitet gegenwärtig die Organisation *Despensa Amazónica*, mit der er sowohl in Iquitos als auch im Herzen des Naturschutzgebiets *Pacaya-Samiria* Projekte entwickelt. Seit mittlerweile über zehn Jahren bringt er Zutaten aus dem Amazonas zum Experimentieren in die Küchen Limas. „Wir haben uns zum Ziel gesetzt, die Gemeinschaften aus dieser Region aus eigener Kraft nachhaltig zu machen. Die Küche des Amazonasgebiets muss ihren festen Platz in Südamerika finden,“ bekräftigt der Chefkoch.

Allen voran in dieser Bewegung ist der schottische Koch *Jock Zonfrillo*, der die kulinarischen Produkte und Techniken der Aborigines in Australien erforscht. *Orana*, Name seines Restaurants und seiner Stiftung zugleich, wurde kürzlich mit dem namhaften *Basque Culinary World Prize* ausgezeichnet. Begleitet werden wir auch von dem jungen Chefkoch *Matías Cillóniz*, der in seiner Küche in Lima mit heimischen Zutaten experimentiert. „Mit einheimischen Gemeinden zu arbeiten, ist nicht einfach: Zuerst muss man ihr Vertrauen gewinnen und beweisen, dass das Interesse dauerhaft und nicht aus einer Laune heraus entstanden ist,“ erklärt *Zonfrillo*, der seit über zehn Jahren ähnliche Wege wie *Schiaffino* am anderen Ende der Welt beschreitet.

Der Urwald schärft die Sinne. Vier Tage, in denen wir Kenntnisse, fremd klingende Namen und jahrtausende alte Hochkulturen in uns aufgesogen haben, bei denen die Zeit still zu stehen scheint, einer Zeit, die wie in einem Paralleluniversum zu Westperu verstreicht. Der kurze Ausflug nach *Pucaurquillo*, einer Gemeinde am Flussufer des *Rio Ampiyacu*, die wir in einer fünfständigen Bootsfahrt erreichen, lässt uns nur einen oberflächlichen Blick erhaschen. Hier verwandeln die *Bora* und *Witoto*, die im Zuge des Kautschukfiebers einwanderten, *yuca brava* (rohen Bittermaniok) – im rohen Zustand giftig – in eine wertvolle Nährstoffquelle: *aji negro* (fermentierte Maniok-Sauce) oder *tucupí* (gewonnenes Produkt aus dem Presssaft von Bittermaniok), *casabe* (Brot aus Maniokstärke) und *tapioca* (Maniokbällchen). Der überlieferte Wissensschatz dieser Gemeinschaften, die uns freundlich und warmherzig empfangen, ist so reich wie ihre Flüsse. Sie servieren uns köstliche Eintöpfe: Suppen mit *doncella* (einem endemischen Fahnenbarsch), Obst, das in sämtlichen Farben



„Es gibt einen wesentlichen Grund dafür, dass die besten Restaurants in dieser Region zu finden sind: Sie haben ein einzigartiges Produkt.“

Sie machen sich auf in den Urwald, nur um eine bestimmte Zutat zu suchen. „Ein irrwitziger Schachzug,“ schwärmt Daniela Soto-Innes, mexikanische Chefköchin und Leiterin des *Cosme* in New York.



schillert, längliche Ananas, Granadilla mit gelber Haut, Kakao, *macambo* (aus der Gattung der Kakaobäume) und Bananen mit einer unvergleichlichen Süße.

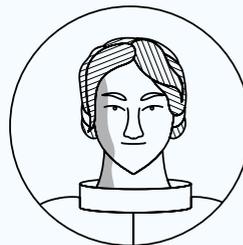
„Mein letzter Besuch im Urwald ist schon fünf Jahre her und bei meinem jetzigen Besuch habe ich gemerkt, dass es sicher nicht das letzte Mal war,“ sagt Jock bei seiner Rückkehr nach Iquitos. „Rund um den Globus arbeiten fast alle Chefköche daran, Techniken zu entwickeln, um die Geschmacksfindung zu vereinfachen, dabei ist es den Peruanern hier schon vor hunderten von Jahren gelungen.“ Inmitten der kleinen Gassen des Marktes von Belén lässt er sich kein Genusserebnis entgehen: *lagarto* (Eidechse), *suri* (Rüsselkäfer), Schildkröteneier, *Physalis*, *aguaje* (eine Palmenfrucht), Blaubeere, *arazá* (Amazonas-Guave), *camu camu* (eine Myrtenfrucht), Sternfrucht, *cocona* (eine Strauchfrucht), Cherimoya. Als es Abend wird und der Chefkoch im Restaurant Blanquita das Reisgericht *juane* in allen Variationen kostet – mit Arapaima, Huhn, Schwein, *tacacho* (Klößen aus Kochbananen und Speck), *cecina* (Trockenfleisch) – erhellt ein Lächeln sein Gesicht. Für einen Koch mit der Seele eines Abenteurers ist Iquitos ein wahres Fest.

5. Auf Mission. Chefkoch Jock Zonfrillo erkennt den Wert in der Rettung der althergebrachten gastronomischen Kulturen.
© Goyo Barragán für The World's 50 Best Restaurants

(AUGEN-) BLICKE

FRANCESCA FERREYROS

CHEFKÖCHIN DES RESTAURANTS IK



Ich habe acht Jahre lang in Restaurants im Ausland gearbeitet, zunächst in Girona und danach in Bangkok. In dieser Zeit konzentrierte ich mich nicht auf die peruanische Küche im engsten Sinne. Als ich also beschloss, mich Anfang des Jahres wieder in Peru niederzulassen, war das weit mehr als nur eine Rückkehr in meine alte Heimat. Es ist etwas Emotionales, wie eine Offenbarung, da ich viele Dinge wieder neu lernen und entdecken muss, die sich während meiner Zeit im Ausland hier in Peru entwickelt haben. Ich muss mich zum Beispiel mit dem aktuellen Produktangebot auseinandersetzen, mich mit Produzenten vor Ort in Verbindung setzen und natürlich auch in das Landesinnere reisen, damit ich immer neue Ursprünge und Techniken erlernen kann. So wird meine Rückkehr zu einem weiteren Lernprozess. Daher war die Reise nach Tumbes für mich ein neues Abenteuer, auf das ich mich voller Enthusiasmus und Neugier eingelassen habe. Vor allen Dingen auch, weil der verantwortungsvolle Fischfang ein dringendes Thema ist, das nicht nur die Gastronomie betrifft und auf das wir unbedingt eingehen müssen, um die Nachhaltigkeit zu sichern.

Wir reisten auch in den Norden und statteten Cabo Blanco, El Nuro, Máncora und Zorritos einen Besuch ab. Begleitet wurden wir von dem Meeresbiologen Sebastián Alcorta, dem Gründer des Unternehmens Pacífico Adventures, das Vogelbeobachtungen und Aktivitäten für die Erhaltung der Natur anbietet. Mit ihm führen wir raus aufs Meer, um Wale zu beobachten.

Gemeinsam mit Daniela Soto-Innes tauchten wir in die Küstenwelt und die Mangrovenwälder von Tumbes ein, um hier die Produkte in ihrem ursprünglichen Ökosystem kennen zu lernen.

Auf dieser Reise durften wir nicht nur die Produkte sondern auch die eigentlichen Protagonisten kennenlernen, die diese tagtäglich verwenden. In Máncora beispielsweise besuchten wir das traditionsreiche Haus von Florita Calderón. Diese Dame tischt ihren Gästen seit Jahrzehnten traditionelle Küstengerichte auf. Ihre *Cebiches*, *pasaditos* (Reisgerichte) und *sudados de langosta* (Langustenragouts) sind legendär. Wir durften auch die Fischer von Cabo Blanco kennen lernen. 70 % des Fischfangs, der an die Restaurants in Lima geliefert wird, stammen aus diesem Gebiet im Norden. Hier liegt die Bedeutung für die Wertschöpfungskette der Meeresprodukte: Zunächst müssen wir uns mit den Produkten und ihrem Potential auskennen und uns muss bewusst sein, dass sie untrennbar mit der Realität der Fischer verbunden sind; und dann müssen wir uns für ihren Erhalt einsetzen.



5.



6. **Abenteurer und Köche.** Der Schotte Jock Zonfrillo und die Peruaner Pedro Miguel Schiaffino und Matías Cillóniz entdecken Produkte auf dem Markt von Belén (Iquitos). **Unten:** *Parihuela de langosta* (Langustensuppe) in Lo de Florita (Máncora). © Goyo Barragán für The World's 50 Best Restaurants

„Mit einheimischen Gemeinden zu arbeiten, ist nicht einfach: man muss ihr Vertrauen gewinnen und beweisen, dass das Interesse dauerhaft und nicht aus einer Laune heraus entstanden ist,“ erklärt Zonfrillo, der seit über zehn Jahren ähnliche Wege wie Pedro Miguel Schiaffino in Australien beschreitet.

(AUGEN-) BLICKE
MATÍAS CILLÓNIZ

CHEFKOCH VON MÔ BISTRÔ



Ich war von der Idee begeistert, Iquitos mit Pedro Miguel Schiaffino zu erkunden, da er das Amazonasgebiet bereits seit vielen Jahren erforscht. Mir war der Amazonas nur durch einige seiner Produkte bekannt: Arapaima, *cocona* (eine Strauchfrucht), Charapita-Chili und Sacha-Culantro-Paste (mit Koriander). Alleine schon seine Vielfalt und schier endlose Ausdehnung überstiegen meine Vorstellungskraft.

Vom Flugzeug stiegen wir in ein Boot um. Sechs Stunden in nordöstlicher Richtung von Iquitos über den Amazonas und dann über den Rio Ampiyacu. Auf unserer Reise erblickten wir Amazonasdelfine, dichte Wälder, wie ich sie mir niemals hätte vorstellen können, und ein Frachtschiff, das auf einer Sandbank gestrandet war.

Wir erreichten die Siedlung Pucaurquillo, in der die beiden Gemeinschaften Bora und Witoto leben, mit einer Mission: die örtlichen Produkte und die typische Küche zu entdecken. Besonders brannten wir darauf, die *yuca brava* (Bittermaniok) in all ihren Zubereitungen zu kosten: *fariña* (Maniokmehl), *casabe* (Brot aus Maniokstärke), *tapioca* (Maniokbällchen), *tucupí* (gewonnenes Produkt aus dem Presssaft von Bittermaniok) und *ají negro* (fermentierte Maniok-Sauce). Der Geschmack war genauso intensiv, wie ich ihn in Erinnerung hatte: giftig, ja sogar tödlich im unverarbeiteten Zustand; köstlich nach der Fermentation und dem Garen auf Holzkohle.

Die Menschen entnehmen traditionell die gesamte Pflanze und säen dabei direkt einen Steckling von der geernteten Pflanze für das kommende Jahr. Dann verarbeiten sie den Presssaft, den sie mit einer riesigen Reibe aus dem Mark gewinnen. Die Reibe steht auf einem Dreifuß aus Holz und ist so groß, dass die Frau neben ihm ganz klein wirkt.

Durch den Gärungsprozess entwickelt der dekantierte Bittermaniok-Saft bei dreißig Grad Celsius und einer Luftfeuchtigkeit von neunzig Prozent von einem Tag auf den anderen ein milchiges Aroma. Nun wird die Flüssigkeit von der Stärke getrennt. Aus der Flüssigkeit werden *tucupí* und *ají negro* zubereitet, je nachdem, auf welche Konzentration sie reduziert wird. Dadurch entstehen Saucen mit einem gewissen Räuchergeschmack, die Ähnlichkeit mit dem Miso, der Soja-Sauce oder dem australischen Vegemite aufweisen. Aus der Stärke werden *casabe* und *tapioca* zubereitet, ein köstliches Fladenbrot und geröstete Bällchen, die herrlich knusprig sind. Und das ist nur ein winziger Teil einer faszinierenden Kultur, die sich im gesamten lateinamerikanischen Amazonasgebiet in verschiedenen Variationen wiederfindet. Ich bekomme Lust auf mehr. Mehr erkunden, kosten, lernen und miteinander teilen. Vorerst muss ich mich damit begnügen, diese Erinnerung mit einer süßen *tapioca* mit Ananas und Zitronatzitrone zum Frühstück und gegrilltem Fisch, *ají negro* und Torpedobarsch mit lauwärmer Vinaigrette zum Mittag- und Abendessen zu würdigen.



Loche-Kürbis, Ente und andere begehrte Objekte aus dem Norden

KOLUMNE
Von Héctor Solís



Túcume / © Christopher Plunkett / PROMPERÚ

Ich wuchs im zweiten Stock eines Restaurants in Chiclayo auf. Wir waren fünf Geschwister und lebten achtzehn Häuserblocks von der Plaza de Armas entfernt. Wir verbrachten die Nachmittage damit, mit unseren Kreiseln zu spielen oder von der Mole von Pimentel ins Meer zu springen. Als mein Vater 1983 plötzlich arbeitslos wurde, beschloss er, es meinem Urgroßvater und Großvater gleichzutun und ein Restaurant zu Hause zu eröffnen. So kam es, dass wir in den zweiten Stock zogen. Anfangs gab es im Saal nur sechs Tische mit Tischdecken und ein paar Teppiche. Die Leute fragten ihn ungläubig: „Wer wird denn so Ziegenbraten essen wollen? Ein feines Restaurant in Chiclayo?“

In den ersten Bildern (und den ersten Düften), die sich in meinem Kopf abspielen und die mich in die Stadt meiner Kindheit zurückversetzen, spielt meine Mutter in der Küche des Familienrestaurants die Hauptrolle. Mit fünfzehn verließ ich Chiclayo, um in Lima Wirtschaft zu studieren. Einige Zeit später zogen wir erneut in einen zweiten Stock. Wir hatten das Restaurant Fiesta in Miraflores eröffnet. Mit meinem BWL-Abschluss in der Tasche und mit Hemd und Krawatte gekleidet hatte ich bereits den Business Case für das Geschäft ausgearbeitet.

Und dann fragte mich mein Vater, ob ich nicht der Koch sein wolle. Seitdem habe ich die Kochjacke nicht wieder ausgezogen. Später studierte ich Hotel- und Restaurant-Management in Le Cordon Bleu, um mir die Techniken zur Konservierung und Zubereitung der verschiedenen Fleischsorten anzueignen. Am meisten habe ich jedoch nicht durch die Theorie sondern in der Praxis gelernt, als ich anfang weiterzuforschen und beschloss, das Inland zu bereisen. Wo gibt es den besten *cabrito*? Womit sollte eine Ente gefüttert werden? Im Norden alleine gibt es vier Arten, die von den Moches domestiziert wurden. Mit diesen Kenntnissen arbeiten wir. Für die Zubereitung eines Gerichts wie Cebiche überlegen wir erst, wo wir die Zutaten besorgen: Wir verwenden Zwiebeln aus Camaná, Knoblauch aus Cajamarca, Zitronen aus Tambo Grande und den Murike-Zackenbarsch aus Tumbes.

Diese Neugier und die Suche nach Spitzenprodukten haben mich 2012 dazu gebracht, die gesamte Region zu bereisen. Das Ergebnis wurde in einem Buch mit dem Titel „Lambayeque. La cocina de un gran señor“ veröffentlicht.

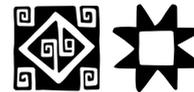
Ich hatte das Gefühl, ein absoluter Ignorant zu sein. Ich hatte keine Ahnung, dass ich dreißig

Rezepte mit Ente zusammetragen würde, die sich grundlegend in ihren Variationen und Techniken unterscheiden und die alle aus der regionalen Küche aus dem Herzen von Lambayeque stammen, und von Köchinnen und Köchen der Region am heimischen Herd und nicht in einem Restaurant zubereitet werden.

Mit meinem neuesten Projekt, dem Feinkostmarkt Chakupe in Chiclayo, möchte ich den Prozess der Identitätsfindung von Chiclayo widerspiegeln und regionale Produkte anbieten. Hierzu gehört beispielsweise der Loche-Kürbis. Ich beziehe meine Kürbisse aus dem Anbaugbiet von Pómac 3, einer Agrargemeinschaft mit fünfzig Bauernfamilien am Fuße der Túcume-Pyramide, die pro Ernte etwa zehntausend Kilogramm produzieren kann. Die einzelnen Loche-Kürbisse können bis zu einem Kilogramm wiegen. Auf einer Karte von Lambayeque könnten wir für jede Region ein charakteristisches Produkt einzeichnen: Enten, die in Chacupe und Batán Grande gezüchtet werden; Langusten aus Puerto Eten; Reis, der in Ferreñafe angebaut wird; Koriander aus Monsefú; die *ajíes cerezo* (Kirschpaprika) aus Callanca; *cabrito*, der mit Johannisbrot und Milch in Olmos aufgezogen wird. Darin liegt die Herausforderung.



Wenn der Kompass nach Norden zeigt



FOTOSTRECKE



CHICAMA, LA LIBERTAD

© Daniel Silva / PROMPERÚ

Jedes Jahr kommen hunderte von Surfern nach Chicama, das 30 km von Trujillo entfernt ist, um auf der längsten Welle der Welt zu reiten.

CABO BLANCO, PIURA

© Susu Nasser / PROMPERÚ

Sportfischen gehört in Cabo Blanco zu den beliebtesten Aktivitäten. 1956 besuchte der Schriftsteller Ernest Hemingway diese kleine Bucht, in der die verschiedensten Fischarten vorkommen, wie z. B. Schwertfisch, Schwarzer Marlin und Fächerfisch.



PACASMAYO, LA LIBERTAD

© Alex Bryce / PROMPERÚ
Das Meer und die in leuchtenden Farben gestrichenen Häuser aus der Kolonialzeit prägen den malerischen Badeort Pacasmayo. Eingerahmt zwischen Meer und Häusern erstreckt sich der Malecón Grau. An einem Ende dieser Hafenterrasse erhebt sich das 2002 zum historischen Baudenkmal erklärte Casa Club Pacasmayo (auf dem Foto hinten im Bild), am anderen Ende die historische Seebrücke der Stadt, die in den 1870er Jahren erbaut wurde.



Piura Wale am Horizont

Von Belén Alcorta
Spezialistin für Ökotourismus

Pioniere. Zusammen mit ihrem Ehemann Sebastián Silva gründete sie vor dreizehn Jahren Pacífico Adventures. Neben ihrer Haupttätigkeit, der Beobachtung von Buckelwalen zwischen Juli und Oktober, führen sie auch ein Meeresmuseum. Sie haben in diesem Meeresgebiet 50 % der in Peru heimischen Walarten sichten können.

Als mein Mann Sebastián Silva und ich nach Los Órganos kamen, wussten wir nicht, dass wir unser Leben den Buckelwalen verschreiben würden. Er ist Meeresbiologe und ich habe mich auf Ökotourismus spezialisiert. Wir wollten den Kreis schließen und uns den Tourismus für die Erhaltung der Meere zu Nutze machen. Interessanterweise erblickte ich meinen ersten Wal, als ich gerade mit dem Auto in Punta Veleros unterwegs war: ein riesenhaftes Tier, das ich weit draußen im Meer springen sah. Kurz darauf sahen wir vom Strand aus einen weiteren Wal und beschlossen, uns mit dem Schlauchboot eines Freundes zu nähern. Es war ein beeindruckendes Erlebnis, ihn aus nächster Nähe springen zu

sehen.

Die Zeit schien still zu stehen. Unsere größte Errungenschaft seit der Gründung von Pacífico Adventures besteht darin, dass es uns durch die Walbeobachtung gelungen ist, eine gesteigerte Wertschätzung der Ressource und das Bewusstsein für die Wichtigkeit zu schaffen, unsere Meere zu schützen. Wir arbeiten mit einem großartigen Forscherteam zusammen, das uns bei unseren Aktivitäten betreut. Wir haben bereits über zehn Fachartikel über Buckelwale und über weitere der zahlreichen Walarten veröffentlicht, die in diesen Gewässern heimisch sind. Dieses Meer ist besonders facettenreich und verdient es, geschützt zu werden.

Von Helden und Grabstätten

KURZ-REISEFÜHRER



TRUJILLO, LA LIBERTAD

ZWEI TEMPEL UND IHRE GESCHICHTE

Fünf Kilometer von der Stadt Trujillo entfernt befinden sich Huaca del Sol (Sonnentempel) und Huaca de la Luna (Mondtempel). Diese beiden Pyramiden wurden von der Moche-Kultur errichtet, die zwischen dem 1. und 8. Jahrhundert n. Chr. einen Großteil des Nordens dominierte. Zwischen den beiden Stätten befand sich eine Siedlung, wahrscheinlich eine der wichtigsten der Moche-Zeit.



HEILIGE STÄTTE

Heute wird davon ausgegangen, dass Huaca de la Luna eines der wichtigsten rituellen Zentren der Moche südlich des Río Zaña war. Dieses Bauwerk, bestehend aus drei Stufen und drei Terrassen, die von hohen Mauern aus Lehmziegeln umsäumt werden, war der Schauplatz zahlreicher Menschenopfer, deren sterbliche Überreste in diesem Tempel begraben wurden.

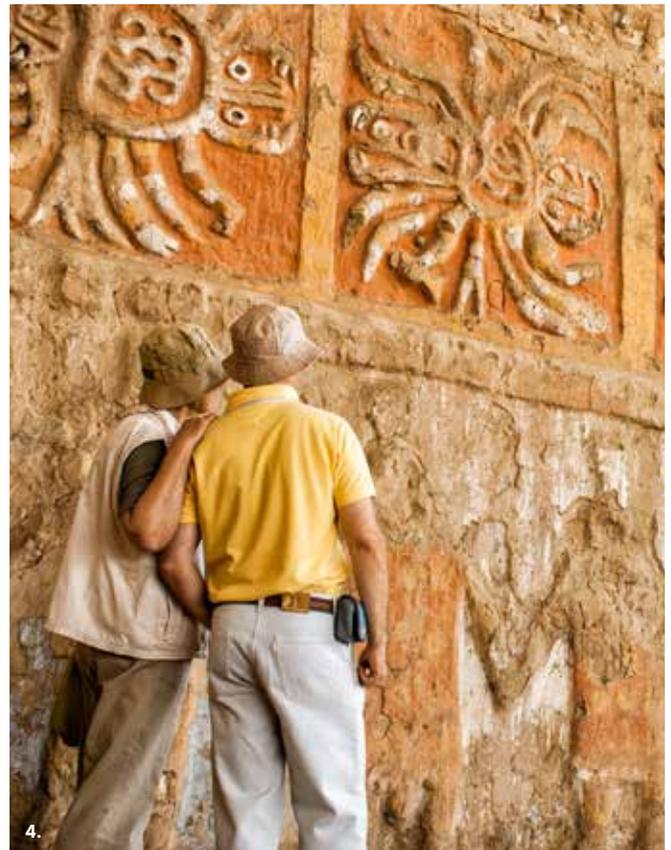


VERSTÖRENDE PRÄSENZ

Eine Figur, die in den verschiedenen Anlagen der Huaca de la Luna zu finden und besonders repräsentativ ist, ist Aiapaec, besser bekannt als *degollador* – der Scharfrichter. Er hat zugleich menschliche und katzenhafte Züge und es wird angenommen, dass er eine der wichtigsten Gottheiten der Moche-Kultur war; einer Kultur, die sich eher mit dem Tod und der Vernichtung als mit der Schöpfung und der Fruchtbarkeit auseinandersetzte.



Noch bevor die Inka-Herrschaft den Norden Perus einnahm, beheimatete diese Region große und mächtige Zivilisationen. Heute gewähren uns ihre Monumentalbauten, die den Herrschern oftmals als letzte Ruhestätte dienten, einen Einblick in die Komplexität ihrer damaligen Gesellschaft und Kultur.



EIN MONUMENTALES MYSTERIUM

Über die Huaca del Sol, die 500 Meter von der Huaca de la Luna entfernt ist, sind nur wenige Fakten bekannt. Sie wurde während der Herrschaft der Moche in der Region als die zweite Pyramide erbaut, bevor die Kultur in den Jahren 750 bis 800 n. Chr. unterging.

1. **Fries von Huaca de la Luna** © Daniel Silva / PROMPERÚ
2. **Ikonomie der Moche-Kultur** © Renzo Tasso / PROMPERÚ
3. **Aiapaec, „der Scharfrichter“** © Alex Bryce / PROMPERÚ
4. **Details des Huaca-Monuments** © Luis Yupanqui / PROMPERÚ



5.

DREI HUACAS FÜR EIN TAL

El Brujo ist eine der bedeutendsten und auffälligsten archäologischen Fundstätten im Departement La Libertad. Sie liegt im Flusstal des Río Chicama, circa sechzig Kilometer nördlich von Trujillo, und besteht aus drei Huacas, die unterschiedliche Besatzungsperioden der Zone widerspiegeln: Huaca Prieta, Huaca Cao Viejo und Huaca Partida.



6.

DIE FÜRSTIN DER MOCHE

Im Jahre 2006 wurden in einer Anlage der Huaca Cao Viejo die sterblichen Überreste einer Frau entdeckt, die heute als die Fürstin von Cao bekannt ist. Anhand der Lage und der besonderen Merkmale der Bestattung schlossen die Archäologen, dass sie im 4. Jahrhundert n. Chr. die Moche regierte. Bis dato hatte man noch nie von einer weiblichen Herrscherin mit einer solchen Macht unter den präkolumbischen Kulturen der Region gehört.

- 5. Archäologische Fundstätte El Brujo © Luis Yupanqui / PROMPERÚ
- 6. Mumie der Fürstin von Cao © Yayo López / PROMPERÚ
- 7. Museum von Cao © Alex Bryce / PROMPERÚ
- 8. Zitadelle von Chan Chan © Casa Andina
- 9. Dekorative Elemente auf dem Lehm © Luis Yupanqui / PROMPERÚ
- 10. Fischerboote aus Totoraschilf in Trujillo © Alex Bryce / PROMPERÚ



7.

EIN MUSEUM FÜR DIE FÜRSTIN VON CAO

Die Fürstin von Cao ist heute im Museum von Cao untergebracht, das sich am Eingang der archäologischen Fundstätte El Brujo befindet. Hier lassen sich die mumifizierten Reste der Moche-Herrscherin in ihrem ursprünglichen Fundzustand mit sämtlichen Verzierungen, Ketten, Diademen aus Gold, Silber und Kupfer bestaunen, mit denen sie bestattet wurde.



8.

DIE LEHM-METROPOLE

Auf halbem Weg zwischen der Stadt Trujillo und dem Seebad Huanachaco befindet sich Chan Chan. Mit ihrer Ausdehnung von 20 Quadratkilometern gilt sie als die größte Stadt aus Lehmziegeln auf dem amerikanischen Kontinent. Sie wurde von der Chimú-Kultur erbaut, die sich zwischen dem 12. und dem 15. Jahrhundert an der Nordküste Perus entwickelte.



DER MEERESKULT

Die Verzierungen an den Mauern von Chan Chan deuten darauf hin, dass ihre Bewohner dem Meer Tribut zollten. Zu den dargestellten Motiven gehören Fische, Meeresvögel und Säugetiere, die Ottern gleichen. Ferner gibt es zahlreiche geometrische Formen, die an ein Fischernetz erinnern.



9.

LIEBE ZU DEN WELLEN

Für die Chimú stellte die Fischerei einen wichtigen Teil ihrer Lebensgrundlage dar. Auf kleinen Booten, die den heutigen Fischerbooten aus Totoraschilf ähnelten, fuhren sie raus aufs Meer, um ihre Netze auszuwerfen. Auch heute noch verwenden viele Fischer aus der Region diese Wasserfahrzeuge, die wie Nusschalen anmuten, für ihre tagtägliche Arbeit auf dem Meer.



10.

CHICLAYO, LAMBAYEQUE

DIE LUXUS-GRABSTÄTTE

Die archäologische Stätte von Sipán, die auch unter dem Namen Huaca Rajada bekannt ist, liegt 35 Kilometer südöstlich von der Stadt Chiclayo entfernt. Hier entdeckte Walter Alva 1987 die Grabstätte des Fürsten von Sipán. Dieser bedeutende Herrscher wurde zusammen mit seinem Gefolge, Tieren und einer Vielzahl an Opfergaben, Verzierungen und Kleidungsstücken bestattet.



FÜRSTLICHE AUSSTELLUNGSSTÜCKE

Die sterblichen Überreste des Fürsten von Sipán und alle Grabbeigaben werden heute im Museo Tumbas Reales de Sipán in der Stadt Lambayeque ausgestellt, das circa 11 Kilometer von Chiclayo entfernt ist. Das 2002 eröffnete Museum beherbergt zudem eine große Sammlung an Exponaten der Moche-Kultur.



PYRAMIDENBAUER

Die archäologische Stätte Túcume befindet sich in der Nähe des gleichnamigen Dorfes, etwa 33 Kilometer im Nordosten von Chiclayo. Sie war einst eine der bedeutendsten Städte der Sicán-Kultur.

Das architektonische Erbe besticht durch seine hohen, terrassenförmig angelegten Pyramiden, die im Laufe der Zeit durch den Einfluss von Wind und Regen verwittert sind.



PYRAMIDEN IM WALD

Im Departement Pítipu befindet sich das Naturschutzgebiet Santuario Histórico Bosque de Pómac. Es beheimatet nicht nur den größten Johannisbrotbaum-Wald der Welt, sondern auch eine riesige archäologische Stätte, die sich aus mehr als 30 Pyramiden der Sicán-Kultur zusammensetzt. Zu den bekanntesten zählen die Huaca El Oro und die Huaca Las Ventanas.



MEISTER DER METALLBEARBEITUNG

Die Kunsthandwerker von Sicán glänzten durch ihre Fertigkeiten in der Metallbearbeitung.

Sie beherrschten verschiedene Techniken, wie beispielsweise das Gießen großer Metallmengen und die Anwendung unterschiedlicher Kupferlegierungen. Eine der beeindruckendsten Goldschmiedearbeiten dieser Kultur ist der Tumi de Oro, der auch heute noch das Wahrzeichen der präkolumbischen Kulturen der Region ist.

11. **Der Fürst von Sipán und sein Gefolge**
© Renzo Tasso / PROMPERÚ
12. **Grabstätte des Fürsten von Sipán**
© Christopher Plunkett / PROMPERÚ
13. **Archäologische Fundstätte von Túcume**
© Renzo Tasso / PROMPERÚ
14. **Huaca El Oro**
© Fernando Criollo / PROMPERÚ
15. **Darstellung des Fürsten von Sipán**
© Renzo Tasso / PROMPERÚ
16. **Tumi** © Gihan Tubbeh / PROMPERÚ
17. **Seilbahn von Kuélap**
© Daniel Silva / PROMPERÚ
18. **Archäologische Stätte Kuélap**
© Daniel Silva / PROMPERÚ
19. **Museum von Leymebamba**
© Omar Carbajal / PROMPERÚ
20. **Kuélap verschmilzt mit der Berglandschaft**
© Luis Gamero / PROMPERÚ



16.

CHACHAPOYAS, AMAZONAS

DAS KÖNIGREICH DER CHACHAPOYAS

Kuélap ist das berühmteste Bauwerk, das die Chachapoya-Kultur zur damaligen Zeit errichtete. Es liegt am Rande des Urwalds im Departement Amazonas. Die archäologische Stätte ist von Nuevo Tingo aus, das sich etwa 50 Kilometer südlich von der Stadt Chachapoyas befindet, über eine Seilbahn erreichbar.



17.

EINE FRAGE DER GESTALTUNG

Die archäologische Stätte Kuélap erstreckt sich über eine Fläche von sieben Hektar. Das bedeutendste Bauwerk ist 680 Meter lang und 150 Meter breit. Da die Stadt von einer Außenmauer umgeben ist, wird sie häufig mit einer Festung verglichen; es ist jedoch wahrscheinlich, dass sie auch zeremonielle und administrative Funktionen erfüllte.

RITUELLE BAUWERKE

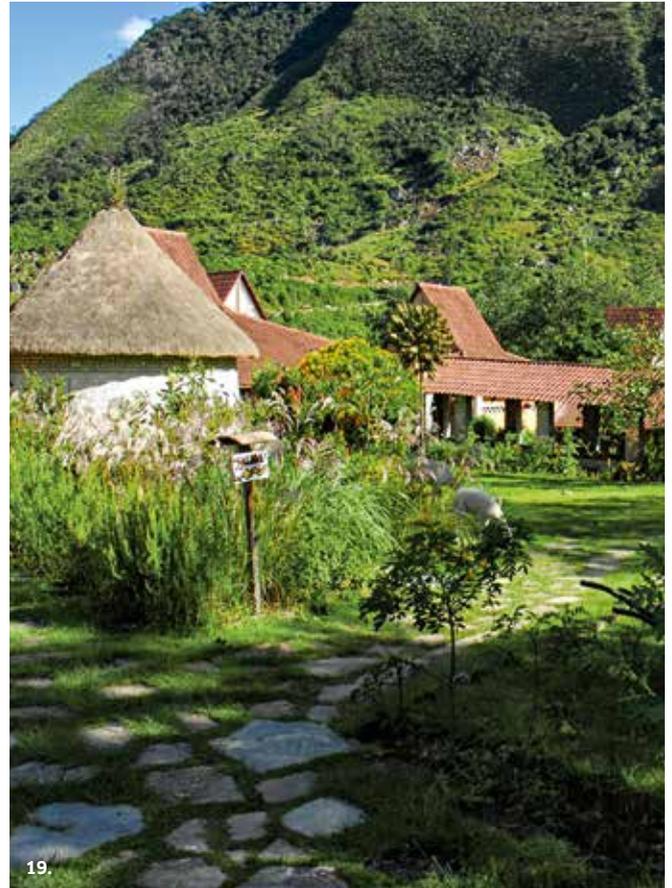
In der Anlage von Kuélap gibt es drei Hauptgebäude, deren Merkmale darauf schließen lassen, dass sie zeremonielle Bauten waren. Diese sind der Templo Mayor (eine erhobene Rundplattform mit dreizehn Metern Durchmesser und fünf Metern Höhe), die Rundplattform auf der südlichen Außenmauer und der torreón (Wachturm) im nördlichen Teil der Stätte.



18.

LETZTE RUHE ÜBER DEM ABGRUND

Besonders bemerkenswert an der Chachapoya-Kultur sind ihre Bestattungsrituale. Anstatt die Verstorbenen unter der Erde zu begraben, wurden sie in einzelnen Sarkophagen oder kollektiven Mausoleen bestattet, die direkt an den steil abfallenden Berghängen erbaut wurden. Die Sarkophage von Karajía oder die Mausoleen von Revash sind beeindruckende Zeugnisse dieser Kultur.



19.

EIN MUMIENSCHATZ

Die Ortschaft Leymebamba bildet den Ausgangspunkt für die Laguna de los Cóndores; sie versteckt sich zwischen den Bergen, die die Departements Amazonas und San Martín trennen. An den umliegenden Steilhängen der Lagune wurden mehr als 200 Mumien der Chachapoya-Kultur entdeckt, die im Museum der Stätte von Leymebamba ausgestellt werden.



20.



Fassade des neuen Tempels der archäologischen Fundstätte
von Chavín de Huántar.
© Juan Puellas / PROMPERÚ

Die Städte **Caral** und **Chavín de Huántar** zählen zu den ältesten des Kontinents. Beide waren seinerzeit wichtige politische und religiöse Zentren und hinterließen ein wichtiges Erbe für die spätere Entwicklung der Kulturen der Region.

Das Erwachen der Städte: Ritual, Wüste und Steine



BERICHT

Von Santiago Bullard
Journalist

Alles begann zwischen der Wüste und den Bergen. Die eindrucksvolle Stadt Caral erhob sich bereits vor mehr als 5.000 Jahren aus der Steinwüste, die das Supe-Tal im Norden des Departements Lima einfasst. Etwa 1.500 später begann die Ausbreitung der Chavín-Kultur im Hochland. Zwischen den Berggipfeln der Cordillera Blanca, im heutigen Departement Ancash, erbaute sie auf über 3.000 Metern über dem Meeresspiegel eine spektakuläre Anlage, die noch heute viele Rätsel aufwirft.

Auf den ersten Blick könnten Caral und Chavín de Huántar unterschiedlicher nicht sein. Abgesehen davon, dass sie mehr als ein Jahrtausend voneinander trennt, sind auch die Szenarien, in denen sie erbaut wurden, ihre Baumaterialien und die Kultur ihrer Bewohner

grundverschieden. Beide haben jedoch etwas gemeinsam: Sie sind Monumente. Anders ausgedrückt: Sie waren der Grundstein für die Entstehung der Hochkulturen in diesem Teil der Welt.

Die Wurzeln liegen in der Wüste

Berechnungen der Archäologen zufolge wurde 3.000 v. Chr. mit dem Bau von Caral begonnen. Das macht sie zur ältesten Stadt auf dem amerikanischen Kontinent. Die Monumentalbauten, wie Pyramiden, Rundplätze und Feuerstellen für Opfergaben, zeigen eine Gesellschaft, die um einen gemeinsamen Kult organisiert war und eine präzise definierte Hierarchie besaß.

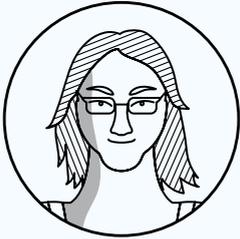
Dies sind die Schlussfolgerungen der Archäologin Ruth Shady, die in



KOLUMNE

NATALIA HARO

LEITERIN DES MUSEO
NACIONAL CHAVÍN



Chavín de Huántar ist ein Symbol. Die Stätte ist weit mehr als nur ein Monument. Sie zeigt uns, welche wichtige Rolle der Synkretismus und die Interkulturalität bei der Herausbildung der Zivilisationen in diesem Teil des Kontinents spielten. Vertreter weit entfernter Völker und Kulturen machten sich auf den Weg hier hin, um sich auszutauschen und „mystische“ Erfahrungen zu machen. Daher ist der Einfluss Chavíns auch in den künstlerischen Traditionen erkennbar, die sich in anderen Regionen entwickelten. Sie bildete den Mittelpunkt für die Verbreitung bestimmter Weltanschauungen.

Das alles ist nur ein Teil von dem, was wir mit dem Museo Nacional Chavín vermitteln möchten. Es ist das Ergebnis mühevoller Teamarbeit, an der viele Akteure beteiligt waren, nicht zuletzt die japanische Regierung, die den Bau des Museums unterstützt hat, und auch die Mitglieder der Gemeinschaft. Diese Arbeit entspricht auch dem wachsenden öffentlichen Interesse, das dank der neuesten archäologischen Funde und den Forschungen entstanden ist, die an der Fundstätte durchgeführt werden. Im Zuge dessen wurde auch die Museumsausstellung aktualisiert und dynamischer gestaltet. Das Museum hat bereits seinen zehnten Geburtstag gefeiert und wir haben das Gefühl, dass es immer noch viele Dinge gibt, die es zu erforschen gilt.



1. Mauern im Tempel von Chavín de Huántar © Daniel Silva / PROMPERÚ
2. Steinerne Köpfe im Museo Nacional Chavín © Juan Puelles / PROMPERÚ

WISSENSWERTES

CHAVÍN DE HUANTAR



Geräusche aus dem Untergrund

Es wurden unterirdische Kanäle entdeckt, die seinerzeit als Wasserkreislauf unter der Stadt Chavín de Huántar dienten. Den Archäologen zufolge, erfüllten sie im Wesentlichen einen rituellen Zweck, da das Geräusch des Wassers wie das Knurren einer Raubkatze klang, wie z. B. ein Puma oder Jaguar.



Museo Nacional Chavín

Es befindet sich in der Ortschaft Chavín de Huántar, in der Provinz Huari, im Departement Áncash. Es ist von Dienstag bis Sonntag von 9.00 bis 17.00 Uhr geöffnet. 2019 wird zudem das hundertjährige Jubiläum des Beginns der Forschungsarbeiten von Julio C. Tello an der Fundstätte gefeiert.



Rituale

Eine Reihe peruanischer Archäologen, unter ihnen Guillermo Lumbreras, hat erforscht, dass bei den Ritualen in der Stätte Chavín de Huántar Kannibalismus praktiziert wurde und halluzinogene Pflanzen eingenommen wurden. Diese Rituale erfüllten sowohl eine religiöse als auch eine politische Funktion.

den 1990er Jahren mit ihren Forschungs Expeditionen in Caral begann. Ihren Veröffentlichungen zufolge „lassen die architektonischen Bauten in der Stadt und auf dem Land und die verwendeten Materialien auf eine komplexe Organisation mit drei hierarchischen Gesellschaftsschichten schließen.“ Bei diesen drei Schichten handelte es sich um die allgemeine Bevölkerung, die Fachkräfte und die religiösen Führer.

Steine und Schatten

Die Stätte Chavín de Huántar ist auch heute noch geheimnisumwoben. Bald schon ist es ein Jahrhundert her, seit Julio C. Tello im Jahre 1919 die ersten Forschungsarbeiten in dieser archäologischen Fundstätte einleitete. Dennoch wirft sie an allen Ecken immer neue Fragen auf. Wir wissen heute, dass die Anlage das Machtzentrum der Chavín-Kultur war und dass Vertreter weit entfernter Ortschaften den langen Weg auf sich nahmen, um hier an Ritualen und religiösen Initiationsriten teilzunehmen. Die Stätte wahrt noch viele Geheimnisse, deren einzige stumme Zeitzeugen und Beschützer die steinernen Köpfe sind.

Jedoch ist es einigen Archäologen (wie Guillermo Lumbreras, John Rick oder Richard Burger) in jahrzehntelanger Arbeit gelungen, Licht in einige dieser Geheimnisse zu bringen, die von den

Bauwerken bewahrt werden.

Ein Großteil ihrer Forschungsergebnisse ist im Museo Nacional Chavín zu bestaunen, das sich am Rand der benachbarten Ortschaft Chavín de Huántar befindet. Zu den zahlreichen Exponaten gehören eine Vielfalt an Keramikgefäßen, steinerne Köpfe, *pututos* (Musikinstrumente aus Muscheln), sowie eine Nachbildung aus Stein des Monoliths Lanzón de Chavín.

Wie Juan Pablo Villanueva, Leiter des internationalen Zentrums für Forschung, Konservierung und Restaurierung (CIICR) des Museums erklärt, verdeutlicht die monumentale Bauweise von Chavín de Huántar ein komplexes gesellschaftliches Phänomen: „Sie ist das Ergebnis einer konstanten Planung und Ausführung einer systematisch gewonnenen Kenntnis der Natur im Zusammenspiel mit einer komplexen Religion und Ritualen, die es einer geistlichen Elite ermöglichten, die Macht zu ergreifen und aufzusteigen.“

Sowohl Caral als auch Chavín de Huántar haben den langen Lauf der Geschichte überstanden. Ihre Präsenz legt heute Zeugnis davon ab, wie sich die ersten großen Zivilisationen in diesem Teil der Welt herausbildeten. Verdeckt von Sand und Steinen warten noch viele Geheimnisse darauf, entdeckt zu werden.

3. Sonnenuntergang über der archäologischen Fundstätte von Caral

© Michael Tweddle / PROMPERÚ



3.

(AUGEN-) BLICKE

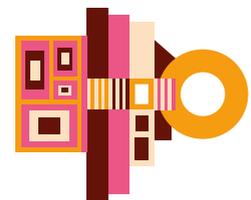
RUTH SHADY
ARCHÄOLOGIN

Als ich mit meinen Ausgrabungsarbeiten an der Nordküste begann, konzentrierte ich mich auf das Supe-Tal. Die Existenz historischer Stätten war bekannt, man glaubte aber, dass diese mit der Chavín-Kultur in Verbindung standen. Nach drei Jahren Forschungsarbeit verfügten wir schließlich über ausreichende Beweise, um der Welt das tatsächliche Alter und die Bedeutung der Heiligen Stadt von Caral zu verkünden.

Sie war die erste Zivilisation auf dem gesamten amerikanischen Kontinent und wurde vollständig abgeschottet in den mittleren Anden gegründet. Ihr Einfluss auf die spätere Entwicklung macht sie zu einer Mutterstadt, einer kulturellen Matrix, die in den Kulturelementen erkenntlich ist, die sich alle der 4.400 Jahre später folgenden Andenkulturen zu eigen machten und dort erhalten blieben: Der Anbau auf speziell angelegten Terrassen, die musikalische Entwicklung, die gesellschaftliche Organisation mit geschlechtsspezifischen Funktionen und die Ideologie als Element des Zusammenhalts. Wir können uns die Kenntnis der Kulturgeschichte von Caral zum Vorbild nehmen, um die interkulturellen Beziehungen zu festigen und das architektonische Erbe in eine Quelle der Inspiration für die Kreativität zu verwandeln.

WISSENSWERTES

WEGWEISENDE ZIVILISATION



Archäologische Fundstätte von Caral Sie erstreckt sich auf einer Fläche von über 60 Hektar und besteht aus zwei Bereichen. Im ersten Bereich befinden sich die Großbauten der Stadt. Der zweite Bereich umfasst die umliegenden, kleineren Bauten.

Zwei Welten treffen aufeinander

BERICHT

Von Gloria Ziegler
Journalistin



Cajamarca ist eine der wichtigsten Ortschaften im nördlichen Hochland Perus. Vor fünfhundert Jahren wurde sie Zeugin eines Ereignisses, das die Geschichte des gesamten Kontinents prägte: das Zusammentreffen zwischen Atahualpa und Francisco Pizarro.

„Unvergleichlich, feierlich, grandios und einzigartig“: Mit diesen 1918 veröffentlichten Worten bemühte sich der Schriftsteller Abraham Valdelomar, der Schönheit Cajamarcas Rechnung zu tragen. Seitdem sind hundert Jahre vergangen; obwohl die Stadt sich mittlerweile so weit auf dem Hochplateau ausgedehnt hat, dass einige Straßen die umliegenden Bergwände erklimmen, hat sie sich ihren ursprünglichen Charakter bewahrt – monumental und doch schlicht. Im Jahre 1986 erklärte die Organisation Amerikanischer Staaten



WISSENSWERTES

CAJAMARCA MAL VIER



Lage

Cajamarca befindet sich im nördlichen Hochland Perus auf einer Höhe von ca. 2.750 Metern über dem Meeresspiegel. Das Klima ist größtenteils mild und trocken, wobei die Temperaturen nachts sinken.



El Cuarto del Rescate

Die Lösegeldkammer befindet sich im historischen Zentrum. Sie ist ca. 12 Meter lang und 7,50 Meter breit. Ihre Wände sind aus Vulkangestein und stammen aus der Inkazeit, das Dach wurde jedoch in der Neuzeit rekonstruiert.



Karneval

Der Karneval ist die bedeutendste Festlichkeit in Cajamarca. Er findet zwischen Februar und März statt. Die Feierlichkeiten dauern zehn Tage an und es sind traditionelle Tänze und Komparsen-Wettbewerbe zu sehen.



Neue Moderne

Seit dem 19. Jahrhundert weht der frische Wind der Moderne durch Cajamarca. Die Stadt hat bedeutende Intellektuelle, Schriftsteller und Künstler hervorgebracht, wie die Roman-Schriftstellerin Amanda Puga und den Philosophen Mariano Ibérico.



die als „Blume des Cumbe“ bekannte Stadt Cajamarca zum historischen und kulturellen Erbe des amerikanischen Kontinents. Schon ein kurzer Spaziergang durch das historische Zentrum reicht aus, um das reiche koloniale Erbe bewundern zu können, da viele Gebäude zwischen dem 17. und 18. Jahrhundert erbaut wurden. Zu bestaunen sind zum Beispiel die Catedral de Santa Catalina, der architektonische Komplex Belén oder die Kirchen Iglesia San Francisco und La Recoleta. Doch damit nicht genug: Die Stadt war Schauplatz eines der bedeutendsten historischen Ereignisse auf dem gesamten Kontinent – hier begegneten sich Atahualpa und Francisco Pizarro.

Das Zusammentreffen zwischen dem letzten Inka-Herrscher und dem spanischen Konquistador ereignete sich Ende des Jahres 1532. Atahualpa wurde gefangen genommen und in einer Kammer eingesperrt, die als Cuarto del Rescate bekannt ist. Dieser Name beruht auf der Geschichte, dass der Inka-Herrscher anbot, als Gegenleistung für seine Freilassung den Raum bis auf die Höhe seiner ausgestreckten Hand zu zwei Dritteln mit Silber

und zu einem Drittel mit Gold zu füllen.

Heute befindet sich das Gebäude in der Nähe der Plaza de Armas und seine vier Wände aus Vulkangestein sind die letzten Überbleibsel der Inka-Architektur in der Stadt.

Cajamarca ist jedoch nicht nur wegen seiner historischen Vermächtnisse bekannt. Seit einigen Jahren hat es vor allen Dingen dank seiner wunderschönen Naturlandschaften an Bedeutung gewonnen. Ganz in der Nähe des Stadtzentrums gibt es zwei bedeutende Sehenswürdigkeiten zu entdecken, wie z. B. den Steinwald von Cumbemayo oder den Wasserfall von Llacanora. Nicht zuletzt sind die hervorragende Gastronomie mit ihren traditionellen Gerichten aus diesem Teil des Hochlands und die Herstellung von Käsesorten zu nennen, die für höchste Qualität stehen. Verschiedenartige Elemente, die in den Straßen aufeinandertreffen und in denen tagtäglich Gegenwart und Vergangenheit miteinander verschmelzen.

- 1. Kathedrale von Cajamarca**
© Inés Menacho / PROMPERÚ
- 2. Cumbemayo**
© Christopher Plunkett / PROMPERÚ

NATÜRLICHES WACHSTUM

Auf den ersten Blick mutet das Bild wie ein Postkarte aus den Alpen an: grüne Weiden, umringt von Kiefernwäldern, die sich irgendwo unter einem strahlend blauen Himmel zwischen dem Horizont und den Bergen verlieren. Weit gefehlt: Diese Landschaft ist in den nördlichen Anden in Peru, nur dreißig Kilometer von der Stadt Cajamarca entfernt zu finden. Der Ort trägt den Namen Granja Porcón.

Vor dieser Szenerie wurde mit verschiedenen Initiativen zur nachhaltigen Entwicklung eines der größten Gemeinschaftsprojekte der Region ins Leben gerufen.

Das Jahr 1975 stellt einen Meilenstein in der Geschichte dieser Ortschaft dar. Nach der Agrarreform gingen die Ländereien von Granja Porcón in die Hände der Genossenschaft Atahualpa Jerusalén über, deren sechzig Gründungsmitglieder unter der Leitung des Landwirts Alejandro Quispe Chilón standen. In diesen ersten Jahren wurde beschlossen, die Land- und Viehwirtschaft um ein ehrgeiziges Waldprojekt zu erweitern und Kiefern zu pflanzen. Der seinerzeit angelegte Wald erstreckt sich heute über eine Fläche von 10.000 Hektar.

Dieser erste Schritt gab im Laufe der Zeit den Anstoß für die Entwicklung eines komplexen Projekts für nachhaltige Entwicklung. Der Genosse Pedro Chilón hebt hervor, dass sie immer neue Initiativen wagen, wie zum Beispiel die Bienenzucht und den Bau von Fischzuchtanlagen. „Dort wo wir früher Kartoffeln anbauten, stehen heute Himbeer- und Heidelbeersträucher und aus diesen Früchten machen wir Marmelade. Die verbleibenden Gemüsegärten nutzen wir für den Eigenbedarf.“

Seit 1998 widmet sich Granja Porcón außerdem dem ländlichen Erlebnistourismus und bietet Unterkunft, ein Restaurant, Naturaktivitäten und verschiedene Projekte in Zusammenarbeit mit der lokalen Kommune an. „Der Tourismus muss nachhaltig sein,“ bekräftigt Chilón. „Das verbessert nicht nur die Wirtschaft und die Infrastruktur der Gemeinde, sondern schont auch die Umwelt.“



Unter der Leitung von Alejandro Quispe Chilón wurde beschlossen, ein ehrgeiziges Waldprojekt anzugehen und Kiefern zu pflanzen.

3. Kiefernwald

© Marco Garro / PROMPERÚ

4. Blauer Pfau

© Inés Menacho / PROMPERÚ

5. Die Viehwirtschaft ist ein wichtiges Standbein von Cajamarca

© Josip Curich / PROMPERÚ



Die Versprechen des Amazonas

Ein Luxusship auf dem peruanischen Amazonas dringt in die Tiefen eines der empfindlichsten Ökosysteme der Erde vor.



CHRONIK

Von Kareena Gianani
Mitherausgeberin von National
Geographic Traveller India

Die Nächte auf dem Río Marañón sind gespenstisch und stickig und lassen die am Ufer wachsenden Gummibäume bedrohlich aussehen. Wie Hallräume verstärken sie die am Urwaldgrund wabernde Feuchtigkeit und intensivieren die Schreie der Bulldoggen-Fledermäuse, die in diesem Teil der Welt ihrem Fischfang nachgehen.

Wir durchqueren Gewässer, die infolge der Tannine der Vegetation wie unheimliche schwarze Spiegel anmuten. Unser Holzboot hält plötzlich an. Jemand flüstert in mein linkes Ohr: „Heute ist dein Geburtstag.“

Die korpulente Gestalt von Juan Tejada erhebt sich am Bug und beugt sich nach vorne, um das dichte Blätterwerk des Urwalds zur Seite zu schieben. „Heute ist dein Geburtstag und der Amazonas ist dein Geschenk,“ flüstert unser Führer, ein Naturforscher. „Eine Anaconda, eine Tarantel oder ein Jaguar?“

Auf dem Flug nach Iquitos heute morgen hatte sich mir ein unvergesslicher Anblick geboten. Tropischer Regenwald, in sattem Grün, wohin das Auge reichte. Ein sumpfiger Fluss schlängelte sich durch den Wald, als wäre er das Band eines Kunstturners. Ich war am Amazonas angekommen, dem wasserreichsten Fluss der Erde, und konnte einen Blick auf einen winzigen Teil seines sieben Millionen Quadratkilometer umfassenden Regenwalds erhaschen. Zwanzig Jahre zuvor hatte ich sein riesiges Ausmaß für eine Schulprüfung auswendig lernen müssen: „Der Amazonas ist der größte Regenwald der Welt und ist fast doppelt so groß wie Indien. Er durchströmt neun Länder: Peru, Brasilien, Bolivien, Ecuador, Kolumbien, Venezuela, Guyana, Surinam und Französisch-Guayana.“ Als Schülerin hätte ich mir natürlich nie träumen lassen, wie groß er wirklich ist.



Juan Tejada bewegt sich mit der Leichtigkeit eines Menschen durch den Amazonas, der hier aufgewachsen und als Kind mit Amazonasdelfinen geschwommen ist. Er taucht in den Farnwald ein (zwei rot leuchtende Punkte haben seine Aufmerksamkeit erregt) und kehrt mit einem Schwarzkaiman-Jungtier von 30 cm Länge zurück. Die größte und eine der tödlichsten Spezies der Welt. Die Kürbisartige Haut lässt mich erschauern. Juan bringt den Kaiman behutsam wieder zurück. Nun schaltet Marcos, der Steuermann, für eine Weile den Motor und das Licht aus. Ich höre die Geräuschkulisse des Urwalds: das Geschrei, das Kreischen und das Trillern, und das Plätschern der Fische, die sich im Wasser winden.

„Darf ich vorstellen: der Soundtrack der 1.400 Vogelarten, die nur hier im Amazonas vorkommen,“ erklärt Juan. „Hier im Fluss lebt der *paiche* oder Arapaima, ein fleischfressender Fisch mit Zähnen am Gaumen und auf der Zunge. Es gibt auch Fische, die Strom erzeugen und ihre Beute mit bis zu 600 Volt ruhig stellen.“

Wir kehren zu Zafiro zurück, unserem Luxusship. Hier werden mir die großen Kontraste meines Amazonasabenteuers bewusst. Seine neunzehn Kabinen, die Bar, das Restaurant und das Deck sind hell erleuchtet.



2.

Im Schiffsinnen setzen die Crewmitglieder, die fast alle aus Amazonasdörfern stammen, alles daran, um uns fünfzehn Reisenden einen Einblick in ein empfindliches und größtenteils unentdecktes Ökosystem zu bieten. Von Nauta aus, einer 100 km von Iquitos entfernten Hafenstadt, durchstreift mein schwimmendes Zuhause 4 Nächte lang die Tiefen des tropischen Regenwalds, die von zwei Quellflüssen des Amazonas durchströmt werden: dem Río Marañón und dem Río Ucayali. Sie bilden einen Teil des Naturschutzgebiets Reserva Nacional Pacaya Samiria, dem zweitgrößten Regenwaldgebiet Perus, das so groß ist wie Belgien.

An Bord gibt es keinen Handy-Empfang. Daher ziehe ich morgens als erstes die Vorhänge in meinem Zimmer zurück. Jeder Tag bringt eine neue Kulisse. Mal begrüßen mich Palmen, die sich sanft im Wind wiegen, mal sind es Pfahlbauten. Eines morgens erblicke ich im Halbschlaf drei im Wasser planschende Rundkopfdelfine. Zwei weitere stoßen dazu, gänzlich unberührt von der lächelnden Frau im Bademantel, die am Fenster steht.

Nicht da abstützten!

Verschreckt springe ich von einer unschuldig aussehenden Zeder weg. Juan Tejada zeigt auf die Wurzeln, auf denen Ameisen krabbeln, die so groß wie mein kleiner Finger sind: „Das sind tropische Riesenameisen, die tödlichsten von allen. Ihr Biss schmerzt einen ganzen Tag lang. Einmal war ich sechs Stunden gelähmt.“

Wir wandern den Urwaldpfad in Fundo Casual im tropischen Regenwald auf einer größeren Höhe entlang, die nie überflutet wird. Dieser Teil



1. Bootsausflug auf dem Amazonas

© Carlos Ibarra / PROMPERÚ

2. Schwarzer Kaiman

(*Melanosuchus niger*, Black Caiman)

© Ernesto Benavides / PROMPERÚ

3. Roter Uakari

© Gihan Tubbeh / PROMPERÚ

4. Gelbbrustara (Ara ararauna) in einer Tierauffangstation in Loreto

© Alvaro García / PROMPERÚ



3.



4.



des Regenwalds ist wunderbar verwuchert. Nur drei Prozent des Sonnenlichts dringen bis zum Boden vor. Ich höre zwar, wie es donnert und regnet, ich spüre jedoch nur einen ganz feinen Nieselregen. Wir überqueren eine Reihe schwindelerregender Hängebrücken und werden mit einem Blick auf das Blätterdach belohnt, wo sich riesige Lianen an den Bäumen hochwinden. „Die Lianen beweisen, dass dies ein Primärwald ist, also ein unberührter Wald, der nie gerodet wurde,“ erklärt Juan. In meinem Kopf wiederhole ich diese Worte, um sie nie zu vergessen: „Ich befinde mich an einem der ursprünglichsten Orte der Welt, der bereits seit mehr als zwanzig Jahrhunderten ohne jegliche Einflussnahme existiert.“

Die Grüne Apotheke der Welt

Für unseren Begleiter Jorge stellt der tropische Regenwald die Verlängerung seines schwächtigen Körpers und seiner Sinne dar. Er ist ein Fährtenucher und dringt in Bereiche zwischen den Bäumen vor, in die ich mich nie hineinwagen würde. Und dann kommt er heraus, und hat scheinbar bloß ein Palmblatt in der Hand.

Juan Tejada jedoch ist sichtbar aufgeregt. „Das hier ist ein hochgiftiger Frosch“, sagt er über die in Grelorange und Schwarz schimmernde Amphibie, die kleiner als mein Daumen ist. Ich beobachte, wie eine Frau mit dem Frosch spricht, als sei er ein Kind. Juan lacht und antwortet: „Deutsche Forscher analysieren das Gift, um daraus eine Substanz zu entwickeln, die zwanzig Mal stärker ist als Morphium.“ Wenige Minuten später kehrt Jorge mit einer niedlichen haarigen Tarantel zurück und bringt uns zu einer acht Meter langen Anaconda, die nach einem ausschweifenden Mal ihren Mittagsschlaf hält. „Wir befinden uns hier in der Grünen Apotheke der Welt,“ höre ich Juan sagen, während wir die Anaconda aus dreißig Zentimetern Entfernung fotografieren. „Die Cornell University errichtete 2001 ein Labor zur Erforschung der Riesenameisen, um ein Mittel zur Behandlung von Epilepsie zu finden,“ erklärt er. Die Amazonas-Schamanen setzten schon lange die Katzenkrallen zur Behandlung

von Diabetes, Prostatabeschwerden und Nierenkrankheiten ein. In der westlichen Medizin ist nur ein verschwindend geringer Anteil der 20.000 Heilpflanzenarten des Amazonas bekannt. „Irgendwo im tropischen Regenwald verbirgt sich vielleicht sogar ein Heilmittel gegen Krebs,“ fügt Juan hinzu.

Wolken wie aus Zuckerwatte

Das Abendessen auf dem Schiff ist eine Verköstigung des Naturreichtums von Peru. Die Zutaten stammen aus den Flüssen und Wäldern, die wir tagsüber besichtigt haben, und aus den fruchtbaren Anden. Es gibt Wildgurke gefüllt mit einem Püree aus *cocona*, einer tropischen Strauchfrucht mit säuerlichem Geschmack. Ich serviere mir *tamales de juane*, im amazonischen *bijao*-Blatt gegarte, gefüllte Maisteigportionen, als wären es Bonbons und genieße den Reis und das gedämpfte Hühnchen. Es gibt *doncella*, einen Süßwasserfisch, der in einer Sauce mit lokalem *chorizo* (Paprikawurst) gekocht wird. Zudem wird *locro* serviert, ein dicker, herzhafter Eintopf mit Kürbis, Käse, Bohnen, Mais und der aromatischen Pflanze *muña*, der Essen für die Seele ist.

Eine der Mitreisenden kombiniert jedes Gericht mit dem Saft der *camu camu*, einer köstlichen, kleinen Myrtenfrucht aus dem Amazonas, die eine wahre Vitamin-C-Bombe ist. Ich nehme mir eine zweite Portion *ají de gallina*, ein Gericht, das mit Hühnchen, gelbem Chili, Zwiebel und Ei zubereitet wird.

Eines Abends gesellt sich die Schiffsmanagerin Ángela Rodríguez zu mir und meinem täglichen Ritual an Deck:

Wir beobachten, wie Zafiro über die Flüsse und Lagunen hinweggleitet. Die Wolken sind wie aus Zuckerwatte und schweben vor einem rosa Himmel. In der Abenddämmerung flackern die Lichter in den Häusern am Ufer auf. Ángela erzählt mir, dass sie in einem dieser Dörfer am Ucayali geboren wurde. Ihr einziger Traum war, ihr Leben in der Nähe des Amazonas verbringen zu dürfen. Ángelas Mutter ebnete ihr den Weg indem sie sagte, sie müsse sich keine Sorgen machen, einen



6.



7.

Stundenlang tauchen wir immer tiefer in diesen tropischen Regenwald ein, eine Mischung aus Avatar und Jurassic Park, der alle Sinne schärft und die seltsamsten und interessantesten Geschöpfe des Planeten beherbergt.

5. Die Mäander des Amazonas aus der Vogelperspektive.

© César Vega / PROMPERÚ

6. Wanderung im Urwald von Loreto.

© Alex Bryce / PROMPERÚ

7. Die Luxusshipps auf den Flüssen des Amazonas-Gebiets sind mit Kajaks ausgestattet, um die Ufer zu erkunden © Carlos Ibarra / PROMPERÚ

8. Boots-Expedition in der Nähe der Einmündung der Flüsse Ucayali und Marañón, wo der Amazonas entspringt. © Renzo Tasso / PROMPERÚ

Mann zu finden. Und so zogen sie nach Iquitos, damit sie Englisch lernen konnte. Morgens verkauften sie Kekse und Eis, abends verkauften sie Kuchen. „Aber wir waren glücklich, Mama war immerzu am Singen!“ sagt Ángela lächelnd. Ich spüre, wie sich ihr Stolz und ihre Empfindsamkeit für den Amazonas auf das Schiff überträgt. Aus diesem Grund arbeitet sie auch mit Frauen aus zwanzig Flusstdörfern zusammen, die Schmuck und Handwerkskunst fertigen – wie jene Serviette in Form eines Froschs aus Nadelpalmenfasern, die ich eines Morgens auf dem Tisch liegen sah. Ángela absolviert derzeit ein Studium auf dem Fachgebiet der Amazonas-Gemeinschaften, um ihre eigene Region besser verstehen zu lernen. „Wir können nur dann ein reales Bild vom Amazonas vermitteln, wenn die Bewohner das Gefühl haben, dass sie selbst mit dem Tourismus betraut sind,“ erklärt sie.

Die unendlichen Rauminstallationen von Yayoi Kusama

Jeden Tag bei Sonnenaufgang, wenn wir unser Holzboot mit zwölf Sitzen besteigen, erlaube ich mir, noch vor dem Frühstück an sechs unmögliche Dinge zu glauben. „Wir sind nicht in Afrika.“ Ich erinnere mich an Juans Worte, da er uns nichts versprechen kann. Ein Ausflug in den Dschungel ist jedoch immer vielversprechend, und eines ist sicher: „Amigos, ein neuer Tag voller Möglichkeiten! Auf geht's.“

Stundenlang tauchen wir immer tiefer in diesen tropischen Regenwald ein, der alle Sinne schärft und die seltsamsten und interessantesten Geschöpfe des Planeten beherbergt. Der Gelbhosenpipra, auch als „Michael Jackson des Amazonas“ bekannt, führt einen Moonwalk auf einem Ast aus, um die Damenwelt zu beeindrucken. Das Blatthühnchen oder auch „Jesus-Vogel“ läuft auf dem Wasser. Hört es sich nicht so an, als würden riesige Blasen platzen? Das muss die Kolonie der Breithauben-Stirnvögel sein. Ich kann meinen Blick gar nicht richtig auf Juan Tejada fokussieren. Er zeigt mit den Händen in alle Richtungen und die Namen sprudeln nur so aus ihm heraus, dass wir sie kaum verstehen können. Bei einer Wanderung schwört einer der Teilnehmer darauf, Blätter gesehen zu haben, die selbstständig über den Boden laufen. „Das sind Blattschneiderameisen,“ klärt Juan uns auf, „sehr knusprig und lecker.“ Und da sehe ich sie: eine Armee von Ameisen, die Blattstücke mit ihrem Mundwerkzeug transportieren. Unsere Sinne können nur ein Fünftel aller Geräusche und Bewegungen hier registrieren.

Dann begibt sich Juan mit uns auf die Suche nach dem Tier-Highlight im Fluss: den rosa gefärbten Amazonasdelfinen mit ihrer runden Stirn. Sie ist die größte der vier Flussdelfinarten und hat sich in fünfzehn Millionen Jahren an die einzigartigen Bedingungen des Amazonas angepasst. Dank ihrer schmalen, langen Schnauzen können sie besonders gut zwischen unter Wasser liegenden Ästen Fische fangen. An guten Tagen stehen auch ein paar Süßwassergarnelen und Flusskrebse auf der Speisekarte. Marcos hält inne und startet den Bootsmotor. Bald darauf kreischen wir vor Freude, als zuerst einer, dann zwei, dann drei Delfine zum Luftholen auftauchen und wieder unter der Wasseroberfläche verschwinden. Jedes Mal, wenn wir uns auf sie zu bewegen, tauchen sie hinter uns auf, als wollten sie spielen. „Es ist immer noch so aufregend wie beim ersten Mal,“ sagt Juan.

Etwas später begeben Juan und ich uns stillschweigend auf einen Kanuausflug auf dem Fluss. Ich darf mich durch die grünen Wasserrosen schlagen und einen Blick vom Urwald erhaschen. Ein seit Jahrhunderten intaktes Ökosystem, das mit seiner Explosion an Licht und sattem Grün den unendlichen Rauminstallationen von Yayoi Kusama gleicht. Ich würde gerne weiter vordringen, aber Juan macht Scherze und erzählt die Legende.

(AUGEN-) BLICKE
CHRISTIAN BENDAYÁN
KÜNSTLER AUS IQUITOS



Die Geschichte des Fremden, der Iquitos besucht und seinem Charme erliegt, hat sich seit den Ursprüngen dieser kuriosen Stadt mit unbekanntem Gründungsdatum wiederholt. Iquitos ist das Parfüm von **Alain Delon**, der Ausgangshafen des Schiffs „La Jangada“ von **Jules Verne**, das sich auf eine 800-Meilen-Reise auf dem Amazonas begibt und es ist die Stadt, in der die Schreie von Klaus Kinski vom Glockenturm der Kathedrale hinab erklangen, der schwor, hier eine Oper zu erbauen.

Auf diese Weise – bezaubert von der mysteriösen Schönheit der Stadt – gelangte auch die Malerei nach Iquitos. Zunächst in Gestalt eines Entdeckers, Zoologen und Botanikers, der später zu einem wahrhaftigen Künstler wurde. Dieser Künstler war der 1859 in Deutschland geborene Insektenforscher **Otto Michael**, der die Tradition der modernen Malerei im Amazonasgebiet hervorbrachte. Im Jahre 1894 ließ er sich in Iquitos nieder, als die Stadt gerade dabei war, sich dank des Kautschukbooms in ein Imperium zu verwandeln. Er war derart fasziniert von der Verwandlung der Stadt, dass er begann, diese in verschiedenen Aquarellen festzuhalten. Einige dieser Malereien haben die Zeit überdauert. Andere wiederum wurden in Form von Drucken und Reproduktionen in Zeitschriften und Postkarten verewigt. Jahrzehntlang bildete Michael mit seinen Darstellungen des Amazonas die Verwandlung Iquitos in eine prachtvolle Stadt mit all ihren Gegensätzen ab: Luxuriöse Bauten an der Mole stehen im Kontrast zu kleinen Behausungen am Bildrand und gewaltige Handelsschiffe stehen im Widerspruch zu den kleinen Fischerbooten, den *peque peque* der Uferbewohner, die meist im Vordergrund zu sehen sind. Anhand des immer wiederkehrenden Motivs ein und derselben Landschaft können wir sehen, wie der Hafen von Iquitos gewachsen ist.

Seine Bilder lassen uns in die Geschichte dieser Region eintauchen und die Mole von Iquitos bestaunen, an der sich Gebäude aus der Kolonialzeit erheben. Sie stellen jedoch auch eine Zeitreise zu den Ursprüngen der Malereitradition von Iquitos dar, die der Amazonasregion und ihrer Kultur zu Ruhm verholfen hat. In den vergangenen Jahren hat die Kunst aus der Amazonasregion das Land Peru auf wichtigen internationalen Kunstausstellungen und -messen vertreten. Trotz aller Errungenschaften ist sie ihren Wurzeln treu geblieben und schöpft auch heute noch Kraft aus dem Amazonas und der Schönheit dieser Stadt, die uns in ihren Bann zieht. Wir können uns glücklich schätzen, sie zu lieben.



**Ich darf einen Blick
vom Herzen des
Urwalds erhaschen.
Ein seit Jahrhunderten
intaktes Ökosystem,
das mit seiner
Explosion an Licht
und sattem Grün
den unendlichen
Rauminstallationen
von Yayoi Kusama
gleicht.**

des *chullachaqui*: ein hinkender Kobold, der die Menschen hinters Licht führt, damit sie sich im Walddickicht verirren. Ich frage ihn, was nach dreißig Jahren als Dschungelführer noch auf seiner Amazonas-Wunschliste steht. „Nun: Vieles,“ antwortet er. Manatis, die behäbigen Seekühe, die aussehen wie ein Sofakissen, hat er noch nie zuvor in freier Wildbahn erlebt. Es beunruhigt ihn, dass viele Tiere und Pflanzen nach und nach aussterben, da der Amazonas von der Jagd und der Abholzung bedroht ist. „Als ich 1988 den Amazonas-Nebenfluss Napo besuchte, konnte ich einen prähistorischen Vogel sichten, den *shansho*. Erst kürzlich war ich wieder dort und es gab nichts zu sehen. Alles weg. Womöglich für immer.“

Noch ist nicht alles verloren

An einem Nachmittag macht Juan uns mit der örtlichen Schamanin Carola bekannt, damit wir uns das Leben der Menschen, die am Flussufer leben, besser vorstellen können. Die Allopathie ist in dieser Gegend nicht üblich und es gibt nur wenige Schamane. Carola ist ganz alleine für die Bewohner von neun Gemeinden zuständig. Sie trägt eine bestickte Bluse und einen Rock, die traditionelle Tracht der einheimischen Ethnie der kukama. Carola zeigt uns ihr Repertoire an Heilpflanzen und die bekannte Ayahuasca-Liane, mit der sie ein halluzinogenes Getränk zubereitet. Der Ayahuasca-Pflanzensud



Bootsausflug auf dem Amazonas
© Alex Bryce / PROMPERU

wirkt entgiftend und reinigt die Schamanen sowohl auf körperlicher als auch auf spiritueller Ebene. „Sie trinkt diesen Sud, um schwere Krankheiten zu diagnostizieren. Durch ihn erfährt sie, an welcher Stelle im Wald sie die Heilpflanze findet, mit der sie ihren Patienten heilen kann,“ übersetzt Juan. Als Schaman wird man nicht geboren: Die Alten wählen die Menschen mit der richtigen Aura aus. Carola beispielsweise wurde mit vierzehn Jahren dazu auserwählt, Schamanin zu sein. Acht Jahre lang durchlief sie eine strenge Ausbildung. Sie ist auch heute noch Vegetarierin.

Dies ist meine letzte Nacht an Bord des Zafiro. Wie an den meisten Abenden präsentiert die Besatzung ein Spektakel, das für wundere Füße und unbeschwerte Herzen sorgt. Es ist wunderbar zu sehen, wie die einzelnen Crew-Mitglieder in eine andere Rolle schlüpfen. Milton Gonzales, der Kellner, mit dem ich immer ein Schwätzchen am Frühstückstisch hielt, gibt peruanische Lieder zum Besten und spielt dabei Gitarre und *zampoña*, ein Blasinstrument. Ich klatsche laut in die Hände, als Juan mit seinen Falkenaugen die *cajón* ertönen lässt. Später erzählt er mir die Geschichte dieser Kistentrommel aus Holz, die auf eine 450-jährige Tradition zurückblickt. Die größte Entdeckung ist jedoch Ángela, die tanzt als fließende Fluss unter ihren Füßen. Angesichts ihrer Anmut möchten wir die Tanzfläche räumen, was wir auch häufig tun, bis sie laut lacht und uns dazu auffordert, weiter zu tanzen. Am Höhepunkt des Festes angelangt stoßen wir Freudenschreie aus und

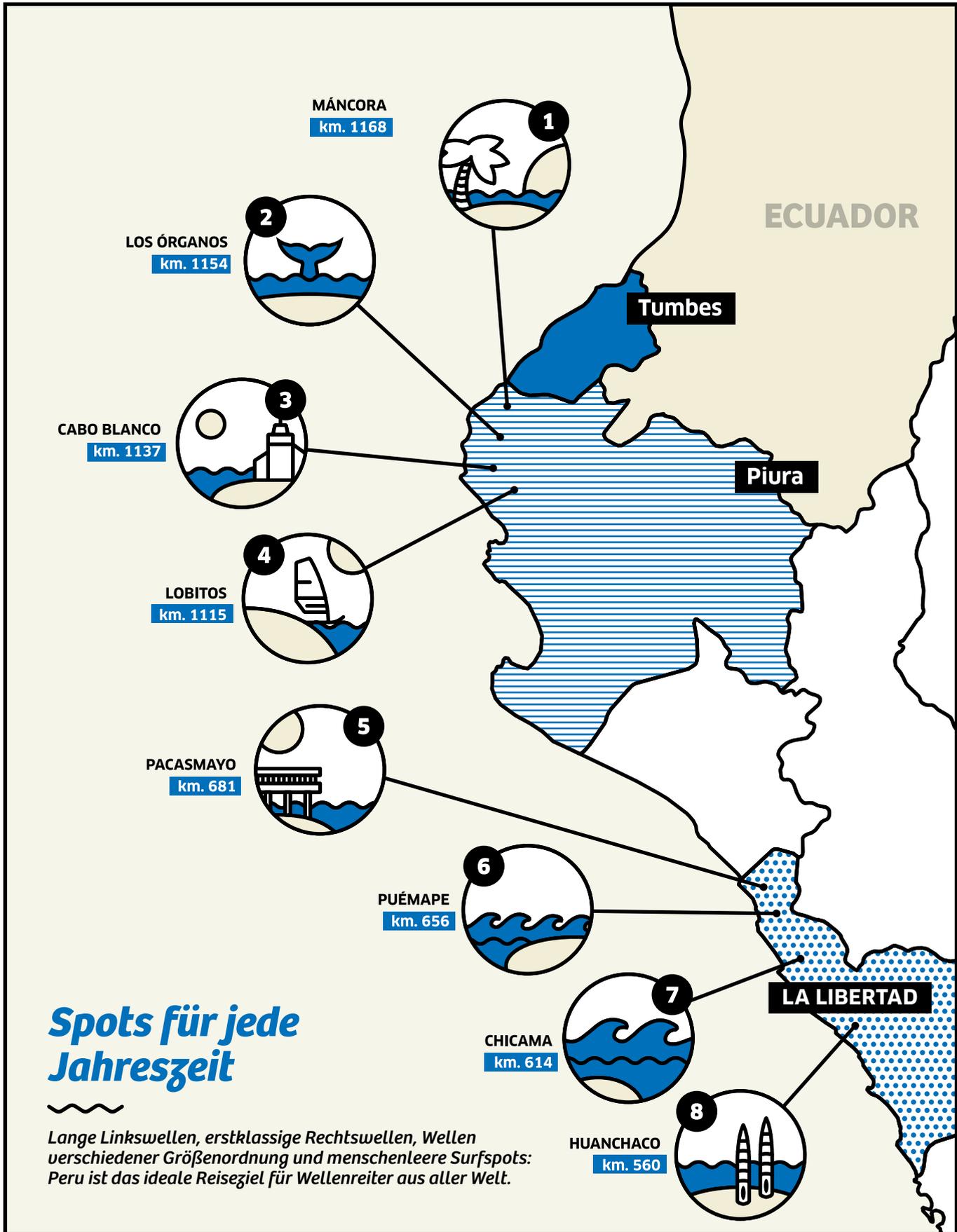
In Iquitos wird man nicht als Schaman geboren: Die Alten wählen die Menschen mit der richtigen Aura aus. Carola wurde zur Schamanin auserwählt, als sie vierzehn war.

die Musik verebbt nur, wenn Ángela außer Atem ist.

„Das ist für dich,“ sagt sie und übergibt mir einen USB-Stick mit hunderten von Fotos von dieser Reise. Ich bedanke mich bei ihr und sage, dass es noch etwas gibt, das mich mit dem Amazonas verbindet. „Ich habe einen Mahagonibaum im Naturschutzgebiet gepflanzt,“ ver-rate ich ihr.

Ángela versteht, was es bedeutet und wir gehen zum letzten Mal gemeinsam an Deck.

Erstveröffentlichung in der Zeitschrift
National Geographic (Ausg. Februar 2018)





Chicama, La Libertad
© Daniel Silva / PROMPERÚ

1 MÁNCORA
km. 1168

Dieser Meeresabschnitt ist die perfekte Schule für Anfänger und Freizeit-Surfer. Die Wellen sind hier geordnet und stabil und erreichen eine Höhe von 1 - 1,5 Metern. Dadurch eignen sie sich auch zum Kitesurfen.

2 LOS ÓRGANOS
km. 1154

Diese Bucht verfügt über zwei Wellenbereiche: Der erste Spot, La Vuelta, ist nur sicher, wenn die Wellen aus nördlicher Richtung heranrollen, und sollte daher nur von Experten gewagt werden. Der zweite Spot liegt gegenüber von Punta Veleros und bietet gleichmäßige Wellen, die ideal sind, um sich die Basics anzueignen.

3 CABO BLANCO
km. 1137

Dieser Strand ist für viele erfahrene Surfer zu einem Mekka geworden. Der Grund: perfekt röhrenförmige Linkswellen von Weltklasse und seine Lage am Fuße einer Felsplattform. Je nach Jahreszeit gibt es zwei Bereiche: Panic Point im Winter und Cabo Blanco im Sommer.

4 LOBITOS
km. 1115

Kräftige Winde schaffen die idealen Bedingungen für Kite- und Windsurfer. Dank seiner vier Weltklasse-Wellen kommen auch Surfer hier nicht zu kurz.

5 PACASMAYO
km. 681

Dieser Spot bietet lange, gleichmäßige Wellen, perfekt für Wellenreiter. Bei windigem Wetter haben Kite- und Windsurfer hier auch ihren Spaß.

6 PUÉMAPE
km. 656

Besonders interessant ist die Linkswelle, die in zwei Abschnitte unterteilt ist und eine Höhe von über 2,5 Metern erreicht. Der Wellengang ist hier stärker als an anderen Stränden der Region.

7 CHICAMA
km. 614

Mit sage und schreibe 2,5 Kilometern gibt es hier die längste Linkswelle der Welt. Daher wird dieser Spot von den Surfern sehr geschätzt und ist besonders bei Ausländern beliebt, die extra wegen ihr nach Chicama reisen.

8 HUANCHACO
km. 560

Ideal für Longboard-Surfer. Die Organisation Save the Waves erklärte Huancho 2013 zur Welt-Surfreserve. Er ist der erste Strand Lateinamerikas, der diese Auszeichnung erhält, und steht weltweit auf dem fünften Platz.

Warum ich nach Cocachimba ging? Der Wasserfall von Gocta liegt nur einen Steinwurf entfernt.

CHRONIK

Von Jack Lo
Umweltjournalist



Diese Reportage erzählt aus erster Hand wie der Journalist sich vor einigen Jahren von einer der unberührtesten Gegenden Perus verzaubern ließ. Er bereiste das Land, um über die dortigen Reservate und Naturgebiete zu berichten.



Es war 2007 als ich das erste Mal das peruanische Departement Amazonas bereiste. Ich hatte mich einer bunt gemischten Gruppe von Vogelbeobachtern angeschlossen. Ich arbeitete für das Reise-Ressort einer Lokalzeitung und die Mission meiner Reise lautete, verschiedene Herrschaften aus der ganzen weiten Welt dabei zu beobachten, wie sie Vögel auf ihrer Liste ankreuzten, wie zum Beispiel, die einzigartige Wundersylphe. Eine Kolibrigattung, die dem ersten Anschein nach mit zwei Hummeln hinter ihrem Federkleid umherflattert. Es vergingen ganze fünf Jahre bis ich erneut eine Reise in die Region unternahm. Diese Mal besuchte ich das Utcubamba-Tal, Kuélap, Karajía, Leymebamba, La Jalca, Nogalcucho, Bongará, San Pablo und Cocachimba. Der Weg von San Pablo bis Cocachimba

dauerte einen ganzen Tag. Von einer Gemeinde bis zur anderen sind es ganze acht Stunden Fußweg. Die Route begann in San Pablo. Von hier ging es zum ersten Wasserfall. Danach führte es über einen steilen Weg bergab, zur zweiten Kaskade. Die Wanderung endete in Cocachimba. Die meisten Leute nehmen diese Route, wandern von hieraus zum zweiten Wasserfall und treten den Rückweg an.

Ich allerdings wollte im Tal von Utcubamba wohnen. Utcubamba liegt in der Nähe von Kuélap, nahe dem Fluss und einem befestigten Weg, der bis Cajamarca führt. Im Jahr 2013 begann ich meine Reise mit „Conservamos por Naturaleza“, einer peruanischen Sozialinitiative zum Umweltrecht, die Personen unterstützt, die sich als freiwillige Helfer für die Erhaltung der Natur ihres Landes einsetzen. In



2.



3.

1. **GoctaLab.** Die Lodge wurde aus heimischen Baumaterialien von Sergio Abugattás erbaut, wobei ihm Lehrer aus der Gemeinde halfen. Was er aus diesem Prozess gelernt hat, möchte er nun mit anderen teilen.
© Conservamos por Naturaleza / SPDA (peruanische Naturschutzinitiative)
2. **Utcubamba.** Ausblick auf das Tal von der archäologische Stätte Kuelap.
© Yayo López / PROMPERÚ
3. **Bienvenida.** Hier werden Reisegruppen aus aller Welt empfangen. Jedes Mal wenn ich nach Cocachimba reise, treffe ich mindestens eine Person, die sich ebenfalls in die Gemeinde verliebt und ihren Aufenthalt verlängert hat. Die Energie des Ortes zieht jeden in seinen Bann.
© Renzo Tasso / PROMPERÚ

dieser Zeit lernte ich eine große Gemeinschaft warmherziger Menschen kennen, die mich immer wie ein Familienmitglied bei sich aufgenommen haben. Ich fühlte mich nach und nach immer heimischer im Amazonasgebiet, sodass ich mich dazu entschloss, mir mein eigenes Stückchen Land in der Nähe des Flusses zu suchen. Einige Freunde fingen an, sich Grundstücke in Cocachimba zu kaufen, was für mich gar nicht in Frage kam. Als ich aber immer öfter und in kürzeren Abständen die Gegend besuchte, kamen andere Faktoren mit ins Spiel und ich änderte schließlich meine Meinung.

Es ist eine ruhige und beschauliche Gemeinde mit nur 150 Einwohnern. Alle Menschen sind so unglaublich nett und gastfreundlich. Es gab kaum Verkehr auf den Straßen. Das Leben ist sicherer. Die Aussicht ist atemberaubend. Und ich wurde süchtig nach diesem Leben. Also kaufte ich mir ein Stück Land. Ich fahre auch sehr gern Auto. Es dauert immer zwei Tage bis ich ankomme und ich muss einen Stopp in Pacasmayo einlegen. Das macht mir aber nichts aus, denn ich bin begeistert von der Strecke, die durch einen unbeschreiblich schönen Trockenwald führt, bevor ich das brütend heiße Bagua durchquere. Damals war der Flughafen von Chachapoyas noch nicht in Betrieb und man musste einen Flieger nach Tarapoto nehmen. Eine Reise von sechs oder sieben Stunden mit dem Auto bis Cocachimba. Alternativ konnte man nach Chiclayo fliegen und dann einen Bus nach Chachapoyas nehmen. Heutzutage kann man auch nach Chachapoyas oder nach Jaén fliegen. Letzteres liegt ungefähr drei Autostunden von Cocachimba entfernt. Bis nach Kuélap führt nun eine Seilbahn und die Straße nach Cajamarca ist gepflastert. In den letzten Jahren wurde auch ein privates Netzwerk zur Erhaltung des Naturraums „Red de Áreas de Conservación Privada“ gegründet, was dazu beigetragen hat, dass die Infrastruktur meines Traumdorfs nun immer besser ausgebaut wird.



„Wir verfügen über interdisziplinäre Programme zur Förderung von Landwohnsitzen, deren Ziel es ist, unser Wissen zu teilen. Wir möchten der Allgemeinheit all unsere Erkenntnisse zugänglich machen und uns mit anderen Menschen darüber beraten, welche konkreten Maßnahmen die Umsetzung neuer Entwicklungsmethoden erleichtern könnten,“
erklärt Sergio Abugattás.

Die Fremden kommen

Es gab verschiedene Personen, die mit der Absicht herkamen, Grundstück zu erwerben. Durch den Immobilienaufschwung konnten Gelder in eine Gemeinde fließen, die bisher nur geringe Einkünfte aus dem Tourismus und einigen Landwirtschaftsbereichen zu verzeichnen hatte. Die Bewohner von Cocachimba bauten mit dem „neuen Reichtum“ Häuser aus Zement und Wellblech. Die ursprünglichen Bauweisen mit Lehmziegeln, -putz und *quincha*, einem Flechtwerk mit Lehmewurf, verloren allmählich an Bedeutung. Neue Restaurants und Unterkünfte für jeden Geldbeutel wurden eröffnet. Außerdem findet man problemlos Camping-Plätze. Es kommen immer mehr Touristen an Feiertagen und Wochenenden, um Perus drittgrößten Wasserfall (771 Meter hoch) zu besuchen.

Das Gebiet übt aufgrund seiner Vielschichtigkeit eine besondere Anziehungskraft aus, da in ihm die verschiedensten Landschafts-, Klimazonen und

Tier- und Pflanzenarten gebündelt sind.

Das ist auch der Grund, warum ich den Amazonas so liebe – weil man hier fast alle Klimazonen antrifft.

Vor vier Jahren lernte ich Mónica und ihren italienischen Ehemann Francesco kennen, als diese auf ihrem Grundstück Unkraut jäteten. Das Ehepaar vermietet nun kleine Hütten mit einem wunderschönen Ausblick auf den Wasserfall. Der Zugang zur Unterkunft ist relativ unkompliziert. Mein guter Freund Bruno Monteferrri und seine Frau Christel sind Eigentümer eines Steinhauses mit Lehmziegeln, das sie nun an Bekannte vermieten, wenn immer diese Lust auf einen einzigartigen Ausblick auf den Wasserfall haben. Mein Freund Sergio Abugattás hat eine Künstlerwerkstatt, wo er außerdem Dutzende von Obst- und Gemüsesorten anbaut. Er empfängt dort Reisegruppen in von ihm selbst errichteten Fremdenzimmern. Mein Freund Eusebio ist in Cocachimba geboren.

WISSENSWERTES

DIE RATSCHLÄGE EINES NEUEN „COCACIMBEROS“



Sergio Abugattás war einer der ersten Fremden in Cocachimba. Dies war vor etwas weniger als zehn Jahren, als er nach einem Ort suchte, an dem er sich niederlassen konnte. Er wollte eine Kreativwerkstatt erbauen, die Studenten und Künstlern als Plattform für gemeinsamen Austausch und Kreation dienen sollte.

Nach einer anfänglich etwas mühsamen Zeit begann er schließlich mit der Errichtung von Bungalows mit einem perfekt ausgestützelten Design, natürlichen Bautechniken und regionalen Baustoffen. Mit aller Geduld säte er Obstbäume, Gemüse und schmückte das Grundstück mit Pflanzen aus der ganzen Region aus. Mittlerweile ist er Eigentümer einer der vielfältigsten Obstgärten der ganzen Gegend. Er wurde Gemeindeglied und ist heutzutage sogar Präsident des Landwirtschaftsvereins von Pitajaya sowie Chef der „Bauernrunde“ von Cocachimba. Sein neues Heim trägt den Namen „GoctaLab“. Hier empfängt Sergio Menschen aus aller Welt, die ihn besuchen, um an seinen Workshops und Projekten für Keramik, Kunst, Architektur und regenerative Landwirtschaft teilzunehmen. Viele Reisende buchen eine Woche und bleiben dann mehrere Monate. Sergio hat große Teile von Cocachimba und seiner Umgebung erkundet. Er rät uns zu folgenden Sehenswürdigkeiten: „Ich habe vier Lieblingsorte, zu denen normalerweise keiner Ausflüge unternimmt.“ Ein Geheimtipp von mir ist die komplette Tour nach Gocta über San Pablo. Diese ist absolut empfehlenswert. Die Tour Sungaya-Golondrina, auf der man das Hochgebirge von Cocachimba kennenlernt, ist auch fantastisch. Dort oben liegt ein beeindruckendes Hochplateau. Und der Ausblick ist einzigartig. Wer etwas mehr Zeit hat, kann ein bisschen weiter entfernt die Sarkophag von San Jerónimo und den Yumbilla-Wasserfall bestaunen. Zu Letzterem gelangt man vorzugsweise über das etwa fünfzehn Minuten von Pedro Ruiz Gallo entfernte El Porvenir.



Kontakt:

(+51) 929-505-746
contacto@goctalab.org.pe
www.goctalab.org.pe
Instagram: goctalab



5

(AUGEN-) BLICKE

LLUÍS DALMAU

KATALANISCHER UNTERNEHMER, GRÜNDER VON „PERU TRES NORTES“ UND EIGENTÜMER DER GOCTA LODGE



Ich kam 1993, nur mit einem Rucksack bepackt, das erste Mal nach Peru. Vorher hatte ich schon eine Rundreise durch Kolumbien und Ecuador gemacht. Chachapoyas sollte nur eine weitere Stadt auf meine Reiseroute sein, aber dort bat sich mir spontan die Möglichkeit, in einer Orchideenzucht zu arbeiten. Und so kam ich zu meiner ersten Heimat in Peru. Ein Jahr später zog es mich als Leiter eines internationalen Kooperationsprojektes nach Tarapoto. Im Rahmen eines großen Abholzungsprojektes strebten wir ein umweltfreundliches Landwirtschaftsmodell zum Anbau von Kakao, Kaffee und Palmherz an. Im Dezember 2007 war Gocta mittlerweile ein aufstrebendes peruanisches Reiseziel. Die Straße, die Chachapoyas mit den Städten der Region San Martín vereinte, wurde damals im Rahmen der neuen Nordamazonas-Route asphaltiert. Und somit reiste ich erneut nach Cocachimba. Ich war damals ziemlich überrascht, dass nur wenige das enorme touristische Potenzial des Wasserfalls bemerkt hatten. Einen Monat später hatte ich bereits das Land gekauft, auf dem die Gocta Lodge errichtet werden sollte. Zu diesem Zeitpunkt gab es schon die Stromversorgung und ein besser ausgebautes Straßennetz. Die Planung des Hotels dauerte weitere zwei Jahre und es wurde dann schließlich im Jahr 2009 mit nur zehn Zimmern eingeweiht. Später wurde noch der Pool mit seinem unverwechselbaren Blick auf den Wasserfall von Gocta angebaut. Der Architekt bekam nur eine einzige Vorgabe: Alle Zimmer sollten auf den Wasserfall gerichtet sein. Und genau darin liegt der Charme des Hotels, das bereits ein Teil der Landschaft von Cocachimba geworden ist.

Viele Jahre nach meiner Ankunft in Cocachimba kann ich nun das Wachstum der Region mit Optimismus beobachten. Menschen aus Lima haben sich hier genauso angesiedelt wie Europäer. Es gibt also mittlerweile eine richtige städtebauliche Planung. Jedes einzelne Tal hat ein großes eigenes Potenzial. In Kürze möchten wir die Trekkingrouten zu den Wasserfällen weiter ausbauen und dabei Yumbilla mit Chinata und Gocta durch ihre Quellen vereinen. Ich bin ebenso von Leymebamba und Alto Utcubamba begeistert, einer Region mit riesiger Artenvielfalt und einem unvergleichlichen archäologischen Reichtum. In Chachapoyas und Nordperu können noch wahre Juwelen wie Atuén oder Chilchos entdeckt werden.

4. Verantwortung. Die Gemeinde hat es sich zum Ziel gemacht, ein verantwortungsvolleres Konsumverhalten zu fördern. Hier werden Nahrungsmittel ohne Konservierungsstoffe und Chemie in Eigenproduktion angebaut und nur wenige Artikel von auswärts geliefert. © Conservamos por Naturaleza / SPDA (peruanische Naturschutzinitiative)

5. Wege. Die Wanderung zum Wasserfall ist für jedermann geeignet. Dennoch besteht die Möglichkeit, ein Pferd in der Gemeinde auszuleihen, um die Tour etwas komfortabler zu machen. © Yayo López / PROMPERÚ

Seine Unterkunft Gallito de las Rocas hat er ausgebaut. Hier kann man gut und günstig in aller Ruhe übernachten. Ebenso perfekt kann man seinen Aufenthalt in Cocachimba in Gocta Natura verbringen. Eigentümerin der gemütlichen und besonders hübsch dekorierten Unterkunft ist Rocío Florez. Für die etwas anspruchsvolleren Gäste bietet die kürzlich ausgebaute Gocta Lodge mit eigenem Pool und Ausblick auf den Wasserfall die ideale Unterkunft.

Cocachimba liegt im Tal von Bongará, das auch als „das Tal der Wasserfälle“ bekannt ist. Etwa fünfundvierzig Minuten mit dem Auto entfernt erreicht man den Yumbilla, der mit seinen 895 Metern ebenfalls zu einem der höchsten Wasserfälle der Welt zählt. Hier kann man Canyoning betreiben, eine Sportart, bei der man sich an einem Wasserfall abseilt. Der Amazonas ist wirklich etwas ganz Besonderes. Manchmal bedeckt der Nebel das ganze Panorama. Wenn dann die Sonne herauskommt, entsteht förmlich eine Explosion der Farben vor unseren Augen.

Ich war schon eine ganze Weile nicht mehr auf meinem Grundstück. Das Dickicht hat sicher schon diesen kleinen Berg überwuchert, der sich damals in meinen Zufluchtsort der Träume verwandelt hat.

Naher Osten

REISEFÜHRER

Von Manolo Bonilla
Journalist

Wir könnten stundenlang über die Orchideen von San Martín berichten, wo beinahe tausend Arten dieser exotischen Pflanze beheimatet sind. Aber wir möchten Ihnen bei dieser Gelegenheit einmal eine andere Seite der Region zeigen, eine Seite, die den natürlichen Reichtum, lebendige Kulturuölker, das Wissen seiner Vorfahren und kulinarische Meisterwerke zum Besten gibt. Eine Region, die sich inmitten eines magischen Treibens voller Wälder, Flüsse und Wasserfällen jeden Tag neu erfindet.



© Flor Ruiz / PROMPERÚ

Unbeschreibliche Schönheit. Ja, es ist wahr. Von den dreitausend im ganzen Land registrierten Orchideenarten sind ungefähr tausend in der Region von San Martín vorzufinden. Moyobamba wird daher auch die „Stadt der Orchideen“ genannt.

HUALLAGA

1

DAS WISSEN DES ALTERMUMS

Wir befinden uns zwei Stunden von Tarapoto entfernt, in der Nähe der Mole von Chazuta. Unser Blick ist auf den Río Huallaga gerichtet. Blanca Vela Reátegui lächelt und ihr kommen zwei Dinge in den Sinn. Erstens: „Wie schön wäre es hier eine Promenade mit Blick auf den Fluss zu errichten. Man kann sich die Sitzbänke und Imbissstände wahrlich vorstellen, wo lokale Speisen und Getränke verkauft werden, nicht wahr?“ Zweitens: „Wie würde wohl der Kakaohonig auf gegrilltem Schweinefilet schmecken?“ Blanca ist die berühmteste Köchin von Chazuta. Sie ist bereits fünf Mal, als Teil der Selektion für regionale Küche, nach Mistura gereist, um die ausländische Delegation von Sterneköchen zu empfangen, welche die altertümliche Kochkunst von Chacra erlernten wollten. Sie bemüht sich um den Erhalt der alten Gebräuche und bereitet heute traditionelle peruanische Küche in ihrem Restaurant „La Callana“ zu. Sie ist eine sehr ehrgeizige Frau, die in den 1970er Jahren sowohl Lehrerin, als auch Bürgermeisterin ihres Dorfes war. Lange Zeit bevor man von Frauenpower zu sprechen begann. Aufgewachsen ist sie in Chazuta, als es dort weder Straßen noch Zufahrtswege gab. In Tarapoto machte sie auch ihren

Schulabschluss und danach ging sie auf die Universität. Sie musste damals jeden Morgen um vier Uhr raus, weil ein Fußmarsch von ungefähr fünf Stunden vor ihr lag. Die Strecke von fast dreiundvierzig Kilometern kann man heute in nur zwei Autostunden über eine asphaltierte Straße zurücklegen. An einem der Tische im „La Callana“ sitzend erzählt sie gern von diesen alten Zeiten. Sie nennt sie die „Zeit der Abenteuer“. Blanca wurde schließlich Lehrerin in Tununtunumba, einer sehr ursprünglichen Gemeinde, etwa zehn Minuten Kanufahrt von Chazuta entfernt. Als sie in Rente ging, fing sie plötzlich an, mehr Zeit in ihre Kochkünste zu investieren. „Ich liebe es, unsere traditionelle Küche wieder aufleben zu lassen. Es ist ein Wahnsinn, wenn man überlegt, dass sich meine Großmutter von Mocambo (eine peruanische mit dem Kakao verwandte Frucht) ernährt hat und dabei hundert Jahre alt geworden ist,“ schwärmt Blanca. Beim heutigen Mittagessen serviert die Köchin unsere Speisen auf Lehm Tellern, welche die Keramiker des Kulturzentrums von Wasichay hergestellt haben. Es gibt eine Brühe aus Chacra-Hennen und zwei *boquichicos* (Flussfische), einen davon geräuchert, mit einem salzigeren Geschmack und den anderen gegrillt, in ein Blatt gewickelt. Am frühen Abend spricht Blanca Vela erneut von der Zukunft. In einigen Wochen bekommt sie Besuch von einer deutschen Delegation von Forschern und Gourmets. Sie überlegt noch, ob sie den Gästen *rumo api*, eine Manioksuppe mit Fischeiern, servieren wird. Oder ihre ganz persönliche Version der Amazonas-Fuchifú-Suppe, einer Brühe die mit grünen Kola-Blättern, Ingwer (kion), Chacra-Huhn und Mocambo zubereitet wird. Ganz genauso wie schon ihre Großmutter sie gegessen hat.



© Alex Bryce / PROMPERÚ

CHAZUTA

2

KAKAOGESCHICHTEN

Wenn Sie nach Chazuta reisen, werden Sie ganz sicher die folgenden Personen treffen. Emma Larson ist eine deutsche Bodenbiologin, die 2001 im Rahmen eines Austauschprogramms nach Tarapoto gelangte. Roberto Moreno ist Agrarwirtschaftsingenieur, der in Tarapoto geboren wurde. Seine Eltern und Großeltern stammen aus Chazuta. Die beiden lernten sich kennen, verliebten sich und heirateten. 2004 ließ sich das Paar auf dem Land über den steilen Abhängen der Cordillera Azul nieder. In der Nähe des Río Huallaga in Chazuta. Zu dieser Zeit hatte sich hier schon viel verändert. Die Keramikmacher aus Wasichay hatten sich hier niedergelassen und es kamen nach und nach immer mehr Reiselustige auf der Suche nach den so boomenden Heilpflanzen. Während sie geduldig auf die Kakaoernte warteten – dieser Prozess kann drei bis vier Jahre dauern – beschlossen Roberto und Emma, die Wartezeit zu nutzen und in die Imkerei zur Honigproduktion zu investieren. Im Jahr 2007 begann das Paar Aufforstungsmaßnahmen zu unterstützen, um auf diese Weise einheimische Waldarten, wie die *bolaina* (*Guazuma crinita*) und

die *yarina* schützen zu können. Ihr Projekt nannten sie **Chacra Pasikiwi**, der Name des Baches, der ihr fast fünf Hektar großes Land durchquert. Heutzutage setzen die beiden auf Agrotourismus und veranstalten begleitete Touren durch ihr Landgut, um den Besuchern Bäume und Bienenstöcke näherzubringen. Außerdem diversifizieren sie gerade die Produktlinie ihrer Marke **Abeja Azul**, die sich ganz um Honig- und Kakaoprodukte dreht. Um ein drittes Süßwarenprodukt in ihren erfolgreichen Katalog aufzunehmen, plant Roberto nun auch Vanille auf dem eigenen Landgut anzupflanzen. Luz Jungbluth lebte ursprünglich in Lima und zog dann nach Chazuta, um näher an der Kakaoproduktion des Amazonasgebiets leben zu können. Sie ist eine der Gründerinnen von **Casa Qoya**, einem auf Nachernte spezialisierten Profitcenter. Nur wenige Meter von Robertos und Emmas Landgut, kauft Luz Kakaobohnen zu einem gerechten Preis von den regionalen Landwirten ab, um diese während des Trocknungs- und Gärungsprozesses geschmacklich zu optimieren. Außerdem hat sie ihre eigene Schokoriegel-Linie namens **Nina** auf den Markt gebracht.

Während wir beim Mittagessen im **La Callana** in Blanca Vela zusammensitzen, kommt eine Nachbarin aus Chazuta hinzu. Erika Valderrama, besser bekannt als die „Kakao-Dame“. Sie hat ein Projekt ins Leben gerufen, bei dem sie aus Kakao gewonnene Erzeugnisse für Konditoreiwaren, wie Honig und Gelee, produziert. Heute verwendet sie dabei den süßsaurigen Schleimstoff des Kakaos, der aus dem Fruchtfleisch gewonnen wird, bevor die Bohnen zu trocknen beginnen. Dieses Erzeugnis ist so vielseitig, dass es für Frappé oder sogar in der Haute Cuisine verwendet werden kann.



© Karina Mendoza / PROMPERÚ

TARAPOTO

3

ZUFLUCHTSORTE INMITTEN DER NATUR

In der Umgebung von San Martín gibt es verschiedene Fremdenunterkünfte, die sich hier aufgrund der vielseitigen landschaftlichen Schönheit niedergelassen haben. Alle befinden sich in der Nähe des Flusses und der Lagune mit Aussicht auf die majestätische Bergkette. Hier liegt auch der **Ecoparque La Soñada**. Vor einigen Jahren kauften Michele Lettersten und Luis Calegari hundertfünfzig Hektar Land am Ufer der Laguna Azul (zwanzig Bootsminuten vom Dorf El Sauce entfernt). Die Unterkunft wurde erst kürzlich im Jahr 2017 eingeweiht und gilt als „ecofriendly“. Zur Anlage gehören ein Orchideenhaus, ein Schmetterlingshaus und eine Schokoladenwerkstatt. Die Eigentümer organisieren verschiedene Aktivitäten wie „Canopy“ (Baumkronentouren) und Reitausflüge. Es gibt außerdem einen Jetski-Verleih. Calegari, der Arzt für ganzheitliche Medizin ist, führt vor Ort eigene Forschungsprojekte durch. Er hat bereits Gesundheitsartikel, wie „Sacha Inchi“-Öl, (sacha inchi ist eine im Amazonasgebiet heimische Erdnuss), Entspannungsbalsam und Salben mit natürlichen

Inhaltsstoffen hergestellt. Aber auch andere Unternehmer haben sich in der Region von San Martín etabliert. Dazu gehört zum Beispiel die **Pumarinri Lodge** am Rande der Verbindungsstraße zwischen Tarapoto und Chazuta. Die Unterkunft ist in den natürlichen Zusammenfluss der Cordillera Azul mit der Cordillera Escalera eingebettet. Die Lodge nennt sich Pumarini, weil die Aussicht von jedem Punkt aus auf die Bergkette auf der anderen Seite des Flusses gerichtet ist. Und diese erinnert in ihrer Form an „Pumarini“, zu Deutsch „Pumaohren“. Die anmutige, landschaftliche Szenerie dominiert die gesamte Anlage. Kurze Wanderpfade schlängeln sich vom Zentrum des Hotels bis in die natürliche Umgebung hinaus. Hier kann man Wildtierarten wie Frösche, Vögel und Eulen beobachten. Einer der Wege führt bis zu einem durch eine Baumkette verborgenen Naturbrunnen, der den Gästen als Pool zur Verfügung steht.

Es gibt noch einen anderen Fluss in der Nähe von Huallaga, der das Landschaftsbild von San Martín ausmacht: der Río Cumbaza. Eine halbe Stunde von Tarapoto entfernt, auf dem Weg ins höher gelegene San Roque de Cumbaza, liegt die **Canto del Río Lodge**, ein weiteres Boutique-Hotel mit direktem Zugang zum Río Cumbaza. Die Bungalows der Lodge sind klein und komfortabel ausgestattet. Sie wurden mit regionalen, natürlichen Baumaterialien aus San Antonio de Cumbaza erbaut. Die Anlage verschmilzt förmlich mit der Umgebung. Damit haben wir nur drei von vielen Familienunternehmen vorgestellt, die den Trend der Zeit verstanden haben: Die Natur ist ihr größtes Kapital.



© Perú Tres Nortes

CUMBAZA

4

EIN NACHHALTIGES REISEZIEL

Nur eine halbe Stunde vom munteren Tarapoto entfernt gelangt man, bergaufwärts fahrend, nach San Roque de Cumbaza, ein mit seiner üppigen Landschaft werbender Rückzugsort für erholungssuchende Städter. „Hier kann man den Wald noch richtig spüren,“ meint Claudia Olivares, die Gründerin der Ecolodge **Chirapa Manta**. Das Projekt für nachhaltiges Leben, das sie vor drei Jahren zusammen mit ihrem Ehemann und Fotografen entworfen hat, nachdem sie der Stadt Lima den Rücken zuehrten. Beim Erbauen der kleinen, aber feinen ökologischen Hütten machte man sich die Techniken und Formen der regionalen Baukunst zunutze, die als Materialien vor allem Lehm, Holz und Rohrstock anwendet. „Wir leben inmitten eines tropischen Regenwalds und genießen einen unglaublichen Ausblick auf den Río Cumbaza,“ schwärmt Olivares. Heute bietet das Paar Retreats und Aufenthalte für Gruppen an, die an gesunder Ernährung und Yoga interessiert sind und einmal ganz im Einklang mit der Natur stehen möchten. San Roque de Cumbaza hat sich in den letzten Jahren zu einem Ort entwickelt, an dem Menschen

aus aller Welt sesshaft und unternehmerisch tätig werden. Hier entsteht ein neuartiges Touristikziel, das immer mehr Reisende in seinen Bann zieht. Zu den Vertretern der lokalen Kulturszene gehört zum Beispiel **Sachaqa**, ein Kunstzentrum mit dazugehöriger Residenz, welches das Zusammentreffen von regionalen und ausländischen Künstlern fördert. Als Anreiz für die Gäste werden Ausflüge zur Erforschung der traditionsreichen Architektur von San Martín angeboten, auf denen man alles über die Nutzung von Naturpigmenten erfahren kann.

Sacharuna Adventure konzentriert sich wiederum auf den Ökotourismus und Erlebnisreisen, bei denen man eine Weile mit der indigenen Bevölkerung zusammen lebt.

Durch die Nähe zur Cordillera Escalera ist das Reiseziel San Roque de Cumbaza ideal für Wanderausflüge und Trekkingrouten durch das Naturschauspiel der Bergwelt. In der Region ist man besonders erfindungsreich bei der Vermarktung der heimischen Produkte. Der Kaffee **Don Emiliano** zum Beispiel, wird in den Bergen des Amazonasgebiets auf 1.200 Meter Höhe im Gebiet von Chontal gepflanzt – inmitten des Zentrums von Ñakiwi in der Cordillera Escalera. Kaffeepflanzen und Wildblumen, wie Orchideen und Bromelien, leben hier im friedlichen Einklang miteinander. In diesem Familienunternehmen legt die ganze Verwandtschaft bei den verschiedenen Produktionsetappen, wie Saat, Rösten und Absacken der Kaffeebohnen, selbst Hand an.

Diese bewährte landwirtschaftliche Arbeitsweise trägt wesentlich zur regionalen Aufforstung bei.



© Conservamos por Naturaleza / SPDA

CHAZUTA

5

KREATIVE HÄNDE

Man fährt knapp zwölf Minuten von Chazuta bis zum **Centro Cultural Wasichay** einem regionalen Kulturzentrum. Um die Detailverliebtheit und das enorme Know-how der Keramikünstler selbst zu erlernen, kann es schon mal ein Jahrzehnt, oder auch länger, dauern. Das Zentrum ist großflächig angelegt und zum Grundstück gehören ein Innenhof sowie ein Garten, die als Ausstellungsort für Kunsthandwerk und Keramikstücke dienen. Hier werden sogar Workshops angeboten, bei denen die Besucher ihre eigenen Skulpturen oder Gefäße im Original-Wasichay-Stil erstellen können. Am Eingang hängt ein Schild mit der Aufschrift „Allima Shamuska Willashunki“, was „Willkommen“ auf Quechua bedeutet.

Elena Burga Cabrera fördert die zweisprachige interkulturelle Bildung im Land. Sie erzählt, dass in Peru mehr als siebenundvierzig indigene Sprachen gesprochen werden. Dabei liegt an der peruanischen Küste nur eine Sprachzone und drei in den Anden. Alle restlichen dreiundvierzig Sprachen haben ihren Ursprung im Amazonasgebiet. Allein in den Nachbargebieten des Río Huallaga und seinen Nebenflüssen, wird das Lamas-Quechua in fast zweihundert Gemeinden der Region gesprochen. Dies allerdings mit unterschiedlichen Eigenarten, welche in Dialekten mit den Namen Lamas, Sisa und Chazuta deutlich werden. Unter dem Schild am Eingang des Zentrums hängt ein Farbfoto, auf dem verschiedene Generationen von *chazutinos* abgelichtet wurden. Großmütter, Frauen und Kinder zeigen voller Stolz ihre weißen Blusen, Halsketten und Röcke mit bunten, regionalen Mustern. Aber diese Geschichte beginnt schon viel früher. Im Juni 1993 gründeten dreißig

Frauen mit Herkunft aus einer einzigartigen künstlerischen Tradition die **Asociación de Ceramistas de Chazuta**, den Keramikverein von Chazuta. Bei allen Entwürfen folgen sie einer Naturphilosophie.

Zu ihren Kreationen gehören unter anderem Vasen, Gefäße, Teller, Tassen und dekorative Skulpturen. Die gelbe Erde, die sie für die Erstellung des Tons verwenden, müssen sie aus der Ortschaft Lamas bis hierher bringen; die weiße Erde sammeln sie in den nahegelegenen Lagunen. Sie nutzen natürliche Farbstoffe wie *yana rumi*, einen schwarzen Stein, der aus dem belebten Ort Yarina, etwa fünf Stunden von Chazuta entfernt, stammt. Ihre Pinsel fertigen die Keramikünstlerinnen aus ihren eigenen Haarfasern an. Sie verwenden keine Lacke, sondern ausschließlich Naturharz. Dieses wird sofort aufgetragen, wenn die Kunststücke aus dem Ofen gezogen werden. Diese spezielle Art von Keramikunst wurde aufgrund ihrer besonderen Qualitätsmerkmale **im Jahr 2012 zum Kulturerbe der Nation erklärt**. Die Künstlerinnen haben schon an Dutzenden von nationalen Messen teilgenommen, wie zum Beispiel an der „Ruraq Maki“ in der Hauptstadt Lima.

Vor drei Jahren wurde Ruth Chasnamote Pilco Vorsitzende des Vereins. Heutzutage sind es ganze zwölf Keramikünstlerinnen, die dieser traditionsreichen, detailverspielten und hübschen Kunst nachgehen, für deren Erhaltung sie eintreten. María Lizeth Cenepe ist weit über achtzig und verbringt immer noch viele Stunden damit, ihre Träume auf Keramik zu zeichnen.



© Marlon del Aguila

6

INNOVATIVE KOCHKUNST

Von der regionalen Küche des Amazonasgebiets wurden bis vor Kurzem nur die typischen Vorzeigerichte an die „Außenwelt“ preisgegeben. Zu den bekanntesten Vertretern gehörten die folgenden Gerichte: *juane* (eine in ein Blatt gewickelte Speise aus Hühnerfleisch, Reis, Oliven, gekochtem Ei und verschiedenen Gewürzen), *tacacho* (besteht aus Kochbananen und Schweinefleisch), *cecina* (geräuchertes Schweinefleisch) und *chorizo* (Paprikawurst). Nachts wurden an den Straßenecken von Tarapoto spontan Grillstände aufgestellt, wo man verschiedene Fischarten zubereitete, die dann in Blättern eingewickelt, mit viel *tacacha*, *patacones* (gebratenen Wegerichscheiben) und gebratenen Bananenscheiben in einer pikanten Chilisauce verkauft wurden.

Das Amazonasgebiet war bekannt für die Vielzahl köstlicher Speisen und die exzellenten kulinarischen Künste der indigenen Bevölkerung. Dennoch waren die regionalen Köstlichkeiten in den urbanen Restaurants nahezu unbekannt. Vor etwa 25 Jahren begann sich die Sache langsam zu ändern als

Elia Garcia ihren Job als Sekretärin bei einer Telefongesellschaft aufgab und samt Ehemann und Schwiegermutter beschloss, einen abenteuerlichen Schritt zu wagen – die Eröffnung ihres Restaurants **La Patarashca** in der Nähe des Zentrums von Tarapoto. Elia hatte damals auf einem Landgut gelebt. Ihre Urgroßmutter war selbst Köchen gewesen und gehörte zur indigenen Gemeinschaft der Lamas-Quechua. So kam es nicht von ungefähr, ihre familiäre Bindung mit der traditionellen Kochkunst dazu zu nutzen, das Wissen ihrer Vorfahren in einzigartige Rezeptkreationen mit regionalen Zutaten zu verwandeln. Zu den herausragendsten Gerichten der Speisekarte gehörten schon immer, wie der Name schon sagt, das „Patarashca“, welches in die Blätter der Bijao-Pflanze eingewickelt und gegrillt serviert wird.

Manchmal mit heimischen Welsarten, den *doncellas*, Goldbrassen, oder Schwarzem Pacu, einem Amazonasfisch. Weitere Spezialitäten des Hauses sind *avispajuanes* aus gehacktem Schweinefleisch und Eiern sowie Kreationen aus chonta (einer Palmenart), Flussgarnelen und *paiche*, einem gigantischen Süßwasserfisch aus den Gewässern des Amazonasflusses. Auch heute noch steht Elia selbst am Herd. Nebenher veröffentlicht sie Rezeptbücher der Matriarchinnen von San Martín. Mittlerweile stehen die Zeichen auf Expansion und zu dem ursprünglichen Restaurant gehören ein Hotelbetrieb und die **Café Bar Suchiche**. Diese ist eher auf eine jüngere Klientel ausgerichtet. Robert López kreiert dort als Barkeeper Cocktailspezialitäten mit *llama llullo*, einem Amazonas-Whisky,

der mit Rohrschnaps, sieben Wurzelarten, Honig und Propolis mazeriert wird. Ganz in der Nähe hat Dennys Yupanqui, ein junger peruanischer Koch, dieses Jahr das mit Werken lokaler Künstler dekorierte Restaurant **Natural** eröffnet. Hier wird auf kreative Weise mit den Extremen der Amazonas-Küche experimentiert. Auf der Karte wird Cebiche mit Früchten wie der Pomarrosa oder der Taperiba kombiniert, es gibt frischen Arapaima, Püree mit *pituca* (einer Knolle, die noch größer ist als die Yucca). Besonders Mutige können als i-Tüpfelchen ihren Teller mit nach Zitronen schmeckenden Ameisen überstreuen lassen. In Planung steht nun die Eröffnung von Dennys zweitem Restaurant, dem **Chacarero**, einer Location für Comfort Food aus dem Amazonasgebiet.

In der Stadt Tarapoto stehen auf der Speisekarte von Küchenchef Dennys Yupanqui unter anderem Cebiche - das er mit Früchten wie der Pomarrosa oder der Taperiba kombiniert – *tiraditos* mit frischem Arapaima und Pituca-Püree, einer Knolle, die noch größer ist als Maniok. Besonders Mutige können hier als i-Tüpfelchen ihren Teller mit nach Zitronen schmeckenden Ameisen überstreuen lassen.

KOLUMNE
CINDY REÁTEGUIUNTERNEHMERIN AUS
TARAPOTINA

Bevor ich mir etwas bildlich vorstelle, wenn ich an Tarapoto denke, steigt mir erst der so vertraute Geruch in die Nase. Ein Duft nach Erde, Pflanzen und Natur in ihrem ursprünglichen, wilden Zustand. Im Hintergrund ertönt mein ganz persönlicher Urwald - Soundtrack - Vogelgesang, das Rauschen des tosenden Flusses - das wieder ganz anders klingt, wenn dicke Regentropfen auf das Gewässer plätschern. Erst nach diesem kraftvollen Spiel der Sinne, das Erinnerungen in mir hochkommen lässt, erscheinen Bilder vor meinen Augen - Regenbögen, sternenklare Nächte und die in der Dämmerung verblassenden Farben der Pflanzen.

Als Kind konnte ich meine Mutter Elia Garcia beim Aufbau ihres Projekts mit **La Patarashca** beobachten. Sie hat mich dabei inspiriert, meinen eigenen Weg zu gehen und die gleiche Disziplin an den Tag zu legen wie sie selbst. Somit rief auch ich meine eigenen Projekte ins Leben, wie das **Café Suchiche** oder die **Canto de Río Lodge** in Cumbaza.

Für mich ist einer der schönsten Orte der Welt ganz in der Nähe, der **Parque Nacional del Río Abiseo**. Als stolze „Tarapotina“ fallen mir selbstverständlich noch weitere Wunderwerke der Natur ein, die man unbedingt besuchen sollte. Der Wasserfall **El Breo**, die Thermalquellen von **Achinamiza**, die am Ende des Gebirges, an der natürlichen Grenze zum Amazonasdelta gelegen sind; und zu guter Letzt der Wasserfall von **Pucayacu**. Eines meiner Ziele in nächster Zukunft ist ein Besuch in Yurilamas, einem kleinen Tal zwischen Lamas und Yurimaguas. Hier leben Familien der Lamas-Quechua-Kultur. Und ich träume von dem Tag, an dem sich die Zitadelle von **Gran Pajatén**, eine inmitten des „Königreichs der Wolken“ versteckte archäologische Stätte, in das neue Machupicchu verwandelt.



© Natural Restaurante Amazónico

Das weiße Gold von Piura

BERICHT

Von Santiago Bullard
Journalist



Im Norden von Peru versteckt sich eine von Chocolatiers und Gourmets aus aller Welt begehrte Frucht – der weiße Kakao von Piura. Iuán Murrugarra stammt aus Piura und setzt sich eifrig für das Wachstum der regionalen Kakaoproduktion ein. Er erzählt uns die Geschichte dieses ganz besonderen Produktes.

Die Wege der Kakaoindustrie können unerwartete Wendungen nehmen. Die Frucht stammt ursprünglich aus den tropischen Regenwäldern des amerikanischen Kontinents und zählt, wie zu den Zeiten ihrer Vorfahren, immer noch zu den Juwelen der Amazonas-Landwirtschaft in Peru. Heutzutage haben sich die Produktionsgebiete unseres Landes allerdings teilweise verlagert.

Mitte 2018 fand in Lima der zwölfte nationale Qualitätswettbewerb der Kakaoproduktion statt. Entgegen dem, was viele vielleicht vermutet hätten, ging der erste Preis dieses Wettbewerbs nicht an einen Landwirt aus dem Amazonasgebiet. Stattdessen führte er uns genau auf die andere Seite der Cordillera. Gewonnen hat diesmal die „Cooperativa Norandino“, eine Vereinsgruppe aus Chulucanas im Departement von Piura. Ihr Erfolgsgeheimnis ist ein ganz besonderer kulinarischer Schatz – der weiße Kakao.

Neue Breitengrade

Wer schon einmal im Schatten von Kakaobäumen auf irgendeinem Landgut des Urwalds herumspaziert ist, kann sich nur schwer vorstellen, dass die Kakaoproduktion auch in einer Region wie dem Departement von Piura möglich ist. Hier wachsen keine Ameisenbäume (cecropia), sondern Johannisbrot- und Pasallobäume in Wäldern, die eher an Wüsten erinnern, wenn einmal die Regenfälle ausbleiben. Nur die Hitze ist gleich. Dennoch hat sich der weiße Kakao in eines der wichtigsten Anbauprodukte von Piura entwickelt, vor allem in den Bergregionen zwischen Chulucanas und Morropón.



- 1. Innere Schönheit.** Auf den ersten Blick sieht die Frucht des weißen Kakaos anderen Kakaosorten sehr ähnlich (Theobroma-Kakao). Der Unterschied liegt in ihrem Inneren und zwar im weißen Fruchtfleisch und den weiß-violetten Bohnen, die einen besonders intensiven Geschmack verspüren lassen. © Orlando Canessa
- 2. Süßigkeiten.** Landwirte und Chocolatiers ziehen bereits einen Vorteil aus den positiven Eigenschaften der aus dem Kakao gewonnenen Schleimstoffe. Im unbearbeiteten Zustand ist die Frucht von einer gelatineartigen Flüssigkeit mit einer leicht süßsaurigen Note bedeckt. © Orlando Canessa



3.

3. Beruf: Kakaobauer. Iván Murrugarra, der Gründer von Cacao Adventures und Magia Piura hat sieben Jahre seines Lebens der Erforschung, dem Anbau, der Verarbeitung und Vermarktung des Kakaos gewidmet. Er ist dabei durch ganz Peru gereist, obwohl sich sein eigenes Anbaugebiet in Piura befindet.
© Gustavo Vivanco / Mil Centrov

Anfänglich sieht die weiße Kakaofrucht nicht viel anders als jede andere Kakaovariante aus. Nicht einmal die Farbe der Fruchtschale ist anders. Das gilt allerdings nur solange, bis man sie öffnet. Dann sieht man, dass die Bohnen nicht diesen charakteristischen Brauntönen aufweisen, sondern weiß wie eine Wolke erstrahlen. „Dieses Produkt hat komplett andere Eigenschaften, obwohl die Frucht theoretisch zur gleichen Spezies gehört,“ erzählt Iván Murrugarra, der die letzten sieben Jahre seines Lebens der Kakaoforschung und -herstellung gewidmet hat. Er hat sich dabei vor allem auf den weißen Kakao spezialisiert.

„Eigentlich ist der weiße Kakao gar nicht in Piura heimisch,“ fährt Murrugarra fort. „Er stammt vom Marañón-Becken, kam dann aber im neunzehnten Jahrhundert über Jaén und Bagua hierher und passte sich dem neuen Ökosystem an.“

Heutzutage wird die Kakaosorte in der Bergregion von Piura, vor allem in den Ortschaften von Chulucanas und Morropón angebaut. Der Landschaftswechsel

hat bedeutsame Konsequenzen nach sich gezogen. „Die Genetik und die Eigenschaften des Bodens sind zwei entscheidende Faktoren, die dem Produkt eine ganz neue Identität verleihen, zum Beispiel, in der Intensität seines Geschmacks und seiner Note von Zitrusfrüchten, Blumen und Beeren.“

Die Wissenschaft des Kakaos

Die Geschichte von Iván Murrugarra nahm viele unerwartete Wendungen. Der studierte Wirtschaftswissenschaftler entschied sich, von Zahlen auf Süßwaren umzusteigen. Schließlich wurde er in der Welt der Konditorei heimisch. Er sattelte komplett um, kam zur Kakaoproduktion und als er merkte, welches Potenzial in diesem Geschäft lag, begann er sich intensiv mit der Materie zu beschäftigen.

Weißer Kakao kommt ursprünglich aus dem Marañón-Becken. Dennoch hat sich die Frucht perfekt an die natürliche Umgebung der Sierra de Piura angepasst.

KOLUMNE

IVÁN MURRUGARRA

CHOCOLATIER AUS PIURA UND KAKAOFORSCHER



Kakao ist eine Welt für sich und wir befinden uns immer noch mitten im Prozess seiner Wiederentdeckung. Wir haben bereits enorme Fortschritte in diesem Bereich gemacht und viel darüber gelernt, aber es liegt noch ein langer Weg der Forschung vor uns. Peru hat in der Tat das Potenzial, der weltweit führende Kakaoproduzent zu werden. Zur Erreichung dieses Ziels muss man allerdings im Lande selbst anfangen, daran zu arbeiten.

Dabei dürfen wir nicht außer Acht lassen, dass es sich hier um ein ursprüngliches Produkt handelt, das seit jeher ein Teil unserer Kultur ist. Weißer Kakao macht nur 0,25 % der weltweiten Kakaoproduktion aus und ein Teil davon liegt in Peru, in der Region von Piura. Heute gibt es einen enormen Umbruch unter den Erzeugern und der gastronomische Fortschritt hat dazu beigetragen, dass sich der Kakao einer immer größeren Beliebtheit erfreut. Der regionale Konsum muss allerdings noch angekurbelt werden, damit der aufstrebende Wirtschaftszweig auch rentabel wird. Es geht dabei nicht nur darum, Kakaobohnen als Rohstoff zu exportieren, sondern auch Konsumprodukte herzustellen, wie zum Beispiel Schokoladentafeln. Vor unseren Füßen liegt ein gigantischer Markt.



Murrugarra ist fünfunddreißig Jahre alt und hat acht Kakao-Tattoos auf seinem Unterarm. Entworfen hat er auch „Cacao Mil“ für das Projekt von Virgilio Martínez in Moray.



4. Feinste Konditoreiwaren. Jordi Roca, Chef der süßen Welt des El Celler de Can Roca plant die Eröffnung eines neuen Lokals namens Casa Cacao in Girona. Auch dort wird der weiße Kakao von Piura der geheime Protagonist werden.
© Orlando Canessa

Er beendete seine Ausbildung bei einer Gruppe venezolanischer Agraringenieure und startete bald sein eigenes Projekt: „Cacao Adventures“. „Meine Idee war es, eine Studie über das Produkt zu erstellen und dabei seine Genetik und Verarbeitungsprozesse zu untersuchen. So gründete ich schließlich „Cacao Adventures“ als Plattform, die dazu dienen soll, Forschungsreihen gewinnbringend durchführen zu können,“ erzählt der Unternehmer. Das Ergebnis der Initiative war die Entstehung einer sogenannten „Flavor Map“ auf nationaler Ebene, die dazu dient verschiedene natürlicher Faktoren, wie Höhe, Bodentyp, oder das Vorhandensein von Flüssen in Betracht zu ziehen und zu messen, welchen Einfluss diese auf die Kakaoproduktion haben könnten. Geografie und Wissenschaft stellten sich dabei auf die Seite der Gastronomie. Diese Untersuchungen haben Murrugarra in die unterschiedlichsten Ecken Perus geführt. Dennoch setzt er sich immer noch für den weißen Kakao ein. Vor kaum mehr als drei Jahren gründete er seine eigene Marke „Magia Piura“. Nachdem er ausführliche Studien zum Thema Kakao durchgeführt hatte, begann er schließlich seine darauf basierenden, selbst entwickelten Produkte zu verkaufen. Im Sortiment hatte er dabei, unter anderem, Schokolade, aber auch

selbst gebräutes Craft-Bier. Er ist zudem Lieferant für einige wichtige ausländische Marken, wie „El Celler de Can Roca“ in Girona (Spanien), einem der besten Restaurants der Welt, oder dem französischen „Mirazur“.

„Magia Piura etabliert sich in der Forschungsplattform, die ich im Laufe der Jahre entwickelt habe. Dadurch können wir diesem Produkt eine ganz spezielle Aufmerksamkeit zukommen zu lassen,“ erläutert Murrugarra. „Wir bauen Kakao im Hochland von Piura, in der Region von Morropón an. Dabei werden äußerst strikte Produktionsmaßstäbe eingehalten, die auf Erkenntnissen beruhen, die ich meinen Lehrjahren in Marañón und Cusco zu verdanken habe.“

Die sorgfältige Behandlung, welche die regionalen Fabrikanten dem Produkt Kakao zukommen lassen, trägt mittlerweile durchaus ihre Früchte. Dabei geht es uns nicht nur um nationale Wettbewerbe. Bei den Vertretern der internationalen Haute Cuisine ist die weiße Kakaobohne aus Piura heutzutage eines der begehrtesten Produkte der höheren Preisklasse. „Dennoch liegt noch ein weiter Weg vor uns und man weiß nie, was die Zukunft bringt,“ meint Iván Murrugarra.

WISSENSWERTES

KAKAO AUS ANDEREN REGIONEN



Überlieferung der Ahnen

Lange Zeit hat man angenommen, dass der Verzehr von Kakao seinen Ursprung in Mittelamerika hat. Jüngste Erkenntnisse lassen aber darauf schließen, dass Kakao erstmalig in Nordperu und im Süden Ecuadors angebaut wurde. Im Rahmen einer vom Archäologen Quirino Olivera organisierten Ausgrabung in Jaén, fand man mindestens 5.000 Jahre alte Kakao-Überreste.



Ein Luxusprodukt

Auch heute noch wird in der Provinz Jaén, im Norden des Departements Cajamarca, Kakao erstklassiger Qualität produziert. Die Produktion ist zwar volumenmäßig nicht sehr groß, aber es handelt sich um die ursprüngliche Variante eines einheimischen Produkts mit einem besonders intensiven Aroma und einer Lakritz- und Nussnote. Der Anbau findet auf neuhundert Metern Höhe statt.



Es geht nicht immer nur um die Menge

Das Departement San Martín im nordperuanischen Urwald ist der wichtigste nationale Kakaoproduzent. Neben der auf der Produktionsmenge basierenden Ernte zur Gewinnung der Kakaobohne, fördert die Region auch die Entwicklung von Produkten, die auf der Grundlage von Kakao hergestellt werden. Dies ist die Aufgabe verschiedener örtlicher Vereine und Kooperativen, wie zum Beispiel „La Orquídea“.



Organisches Wachstum

Der peruanische Kakao ist einer der Protagonisten des Werks „Casa Cacao“, das von Jordi Roca, Konditor von „El Celler de Can Roca“ und Ignacio Medina, einem spanischen Gourmet-Journalisten, verfasst wurde. Das Buch beschreibt neben diversen Rezepten auch einen Teil der Geschichte des Kakaos und viele weitere gastronomische Abenteuer beider Autoren.

Die süße Welt der Mishkis

BERICHT

URSPRUNG

Im Jahr 2003 kam eine US-amerikanische Agentur nach Chazuta, um dort ein Projekt zum Austausch von Anbauprodukten zu organisieren – Ziel war es, Kakaoblätter gegen Kakaobohnen auszutauschen. Die Frauengruppe sah darin eine neue Geschäftsidee. Sie kauften Samen, bildeten sich weiter und fingen an zu säen. Nur zwölf Monate später warteten sie auf ihre erste Ernte. Im Jahr 2009 gründeten sechs Frauen den Verein „Mishki Cacao“. Sie besaßen keine Kühltruhen, rösteten die Bohnen in der Pfanne und zerrieben sie mit einem Mahlstein. Sie verkauften die in Bijao-Blätter gehüllte Schokolade in den vierzehn Stadtteilen von Chazuta.



SCHOKOLADENTAFELN

Ab 2011 bereisten sie nationale Gastrofachmessen, wie den „Salón de Chocolate“, die „Expoalimentaria“ und die „Mistura“. Auf der Letzteren präsentierten sie eine zum Verzehr als Kakaogetränk bestimmte Tafel Schokolade mit 100 % reinem Kakaogehalt. Sie sorgten für Aufsehen, als sie das Produkt mit einer kurzen Gesangsinterpretation ankündigten.

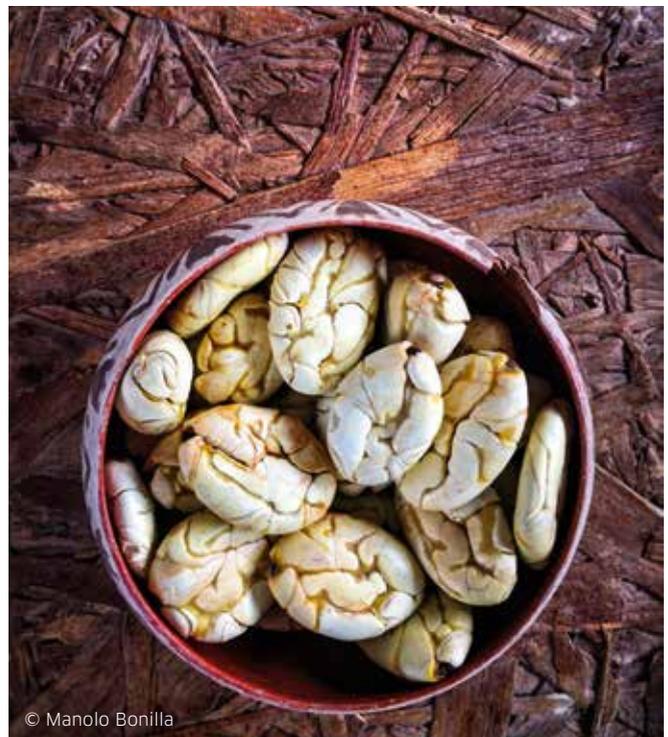


ERFOLG LIEGT IN BEHARRLICHKEIT

Ayli Quinteros Cenepo, Vizepräsidentin von „Mishki Cacao“ leitet heute ein Team von dreizehn „Schokoladendamen“ aus Chazuta. Sie war Teil der ersten Gruppe von Unternehmerinnen und reiste 2014 nach Frankreich zum Pariser „Salón du Chocolate“. Der Kakao hat ihr ganzes Leben verändert. Sie konnte sich weiterbilden, reisen und ihre Berufung finden. Durch das Abenteuer „Mishki Cacao“ lernte sie, wie man ein Team leitet und Willensstärke beweist.



Eine Gruppe von Frauen aus dem zwei Stunden von Tarapoto entfernten Chazuta beschloss vor einiger Zeit, einem ganz besonderen, kakaoähnlichen regionalen Produkt den Wert zu verleihen, der ihm gebührt: dem Mocambo. Das Team startete eine Schokoladenproduktion, wurde bald darauf unabhängig und schaffte es 2014 sogar bis auf die Pariser Gastromesse „Salon du Chocolat“.



MOCAMBO

Als die Damen 2012 den Entschluss trafen, ihre Produktpalette zu erweitern, tauchte Ayli plötzlich mit einer Mocambo auf, die regional auch *majambo* genannt wird. Hierbei handelt es sich um eine endemische Frucht aus der Gattung *Theobroma*, des Kakaobaums, allerdings mit einem etwas größeren Umfang. Eigentlich sieht sie aus wie eine Nuss und hat einen neutralen, eher an Mandeln oder Bohnen erinnernden Geschmack. In Chazuta wurde Mocambo als frittiertes Snack oder *anticucho* (traditioneller peruanischer Grillspieß) verzehrt. Auch die aus der Mocambofrucht hergestellten Schokoladentafeln mit ihrem unvergleichlichen Milcharoma wurden auf der Pariser Messe vorgestellt.

Private Naturschutzgebiete – ein Schatz der Wildnis

REISEFÜHRER

Von Jack Lo
Umweltjournalist



ACP Bosque Berlin

Die Familie Rimarachín schützt einen Wald, in dem der Nebel vorherrscht und alle Bewohner in Dunst verhüllt. Der ideale Ort, um den endemischen Gelbschwanz-Wollaffen aufzuspüren, eine der beliebtesten Spezies im ganzen Norden des Landes. Kristallklare Wasserfälle, hausgemachtes Frühstück, eindrucksvolle Sonnenuntergänge und verschiedene Aktivitäten im Bio-Garten lassen Sie eins mit dem natürlichen Fleckchen Land um Sie herum werden. Es werden organisierte Touren angeboten, bei denen man selbst wenig erforschte Gebiete in der Umgebung von Bagua Grande kennenlernt. Die einzige Voraussetzung zur Teilnahme: Spaß am Wandern und ein wenig Abenteuerlust. Ganz auf den Spuren der einstigen Naturforscher. Wir empfehlen Ihnen, genau zu lauschen, wenn Don Ricardo seine Geschichten über diesen Wald preisgibt. Das Waldstück, das seine Familie vor etwa vier Jahrzehnten als Zuhause wählte. Wenn Sie ganz früh loswandern, können Sie den Andenklippenvogel, auch Andenfelsenhahn genannt, aus nächster Nähe beobachten. Zu dieser Tageszeit führt das Tier in diesem einzigartigen Panorama zwischen Nebel und Wasserfällen majestätische Flugtänze auf.

- Lage:** Amazonas
Höhe: 2000-2600 m ü. M.
Naturzone: Nebelwald
Ideale Jahreszeit: von Mai bis Dezember

Wegbeschreibung:

Der Ausgangspunkt für den Besuch ist Bagua Grande. Von hier nimmt man den Linienbus an der Haltestelle „Alto Perú“, der bis zum Bauerndorf Santa Clara führt. Die Strecke dauert eine Stunde. Dann folgen anderthalb Stunden Fußweg bis zum privaten Naturschutzgebiet. „ACP“ ist die Abkürzung für „Área de conservación privada“, zu Deutsch „privates Naturerhaltungsgebiet“.

Kontakt:

Leyda Rimarachín

 biodaley@hotmail.com

 (+51) 945-786-024 / 935-383-475



ACP Gotas de Agua

Dieses Stück Erde ist einzigartig auf der ganzen Welt. Experten bestätigen, dass es hier ein größeres Vorkommen an endemischen Arten gibt als auf den Galapagos-Inseln. Vogelbeobachter aus der ganzen Welt reisen an diesen Ort, um seine Vielfalt zu bewundern. Inmitten des als „Bosques Secos del Marañón“ (Trockenwald von Marañón) bekannten Gebiets, gründete die Familie Troyes ihr ganz eigenes Naturschutzgebiet. Menschen, die den direkten Kontakt mit der Natur suchen, soll es als ganz authentisches Freiluftlabor dienen. Gotas de Agua liegt nur fünfzehn Minuten von Jaén entfernt, dennoch kann man hier vollkommen vom stressigen Stadtalltag abschalten. Über siebzig Vogelarten können hier beobachtet werden und das „Museo Hermógenes Mejía Solf“ ist einen Besuch wert. Es wurde zur Bewahrung des Erbes der Pakamuro-Kultur errichtet, welche weltweit als eine der zehn wichtigsten archäologischen Entdeckungen gilt.

- Lage:** Cajamarca
Höhe: 729 m. ü. M.
Naturzone: Trockenwald
Ideale Jahreszeit: von Juni bis November

Wegbeschreibung:

ACP Gotas de Agua liegt im Bezirk „El Pongo“ sechs Kilometer von Montegrande entfernt. Von der Stadt Jaén sind es fünfzehn Minuten Fahrt. Mit dem Fahrrad dauert es etwa vierzig Minuten und zu Fuß eine Stunde. Nach Jaén gibt es Verbindungen aus der Hauptstadt Lima mit der chilenischen Fluglinie LATAM.

Kontakt:

Luciano Troyes

 lutrori@hotmail.com

incaspizaw@gmail.com

 (+51) 958-574-3420

ACP Milpuj - La Heredad

Sie ließ alles in der Stadt zurück, um ihr Leben der Erhaltung des Waldes zu widmen. Der Wald, in dem sie aufwuchs. Lola Arce erbaute mit ihren eigenen Händen, und der Hilfe ihres Sohnes Perico, die Häuschen, die aussehen, als wären sie aus Keks und Karamell gemacht. Jeder Gast schläft hier wie im siebten Himmel. Das Naturschutzgebiet eignet sich hervorragend als Ausgangspunkt für Touren durch das Tal von Utcubamba. Es gibt eine alternative Route bis nach Kuélap und man ist nur einige Minuten von Leymebamba entfernt. Man gelangt leicht zum Wasserfall von Gocta und bis in die Stadt Chachapoyas. Hier können Sie selbst organische Lebensmittel aus der fruchtbaren Erde ernten, auf dem Bauernhof helfen und die Hühner, Truthähne und Enten füttern. Es gibt keine schönere Gelegenheit, sich auf die inspirierende Lebensgeschichte der Natur einzulassen.

 **Lage:** Amazonas

Höhe: 1.800 m ü. M.

Naturzone: Trockenwald (von den Jahreszeiten abhängig)

Ideale Jahreszeit: von April bis Dezember

Wegbeschreibung

Von Chachapoyas aus fahren Sie die asphaltierte Straße Richtung Leymebamba und halten etwa 500 Meter hinter dem Dorf Nogalcucho. Auf der linken Seite befindet sich das Naturschutzgebiet. Chachapoyas liegt eine Stunde mit dem Linienbus entfernt.

Kontakt:

Pedro Heredia Arce

 peherediarce@gmail.com

 (+51) 940-180-234 / 991-929-218



- Bosque Berlín.** Das absolute Muss in diesem Naturschutzgebiet ist das Waldstück, in dem eine Familie von putzigen Gelbschwanz-Wollaffen lebt. © Conservamos por Naturaleza / SPDA (peruanische Naturschutzinitiative)
- Milpuj.** Verpassen Sie auf keinen Fall die Gelegenheit, die mit den hervorragenden Baumtomaten von Señora Lola zubereitete pikante Tomatensauce zu probieren. © Conservamos por Naturaleza / SPDA (peruanische Naturschutzinitiative)
- Los Chilchos.** Wer etwas mehr Zeit zur Verfügung hat, sollte einen Tag für die Wanderung bis zu einem verborgenen Wasserfall einplanen, bei der man bis zu drei weitere Affenarten kennenlernen darf, die dort gewöhnlich im Wasser plätschern. © Conservamos por Naturaleza / SPDA (peruanische Naturschutzinitiative)



ACP Los Chilchos

Los Chilchos ist mit 46.000 Hektar das größte private Schutzgebiet Perus. Im Grenzgebiet befindet sich die berühmte „Laguna de los Cóndores“, die man nach etwa zwölf Stunden Wanderung von Leymebamba aus erreicht. Weitere zwölf Stunden zu Fuß von Leymebamba entfernt gelangt man zur Gemeinde Los Chilchos, wo man auf ganz besonders liebenswürdige und gastfreundliche Menschen trifft. Die zweite Wanderung ist zwar weniger bekannt, dafür aber mindestens genauso eindrucksvoll. Zu bestaunen gibt es Hochebenen wie auf dem Mars, steile Steigungen und überall flattern bunte Vögel herum. In manchen Momenten fühlt man sich, als würde man über Wolken laufen. Kurz darauf findet man Überreste von archaischen Stätten; wie die uralten Grabmäler an der Lagune. Die wunderschöne Route gibt nach und nach ihre Geschenke in Form von Landschaften preis, die alle Anstrengungen wert sind. Wer nicht ganz so gut zu Fuß ist, hat auch die Möglichkeit ein Pferd zu mieten und so ganz gelassen die Tour ausklingen zu lassen. Eine Top-Empfehlung für Entdecker auf der Suche nach einem ganz besonderen Abenteuer.

 **Lage:** Amazonas-San Martín

Höhe: 2.200-3.800 m ü. M.

Naturzone: Bergwald

Ideale Jahreszeit: von Mai bis Oktober

Wegbeschreibung:

Der Weg beginnt in Leymebamba. Von Chachapoyas aus sind es etwa zwei Stunden Autofahrt. Die nächstgelegenen Städte mit Flughafen sind Chachapoyas und Jaén.

Kontakt:

ONG Ucumari / Alan Meléndez

 alarmepa@gmail.com

Jabier Farje Albarado

 jabierfarje@hotmail.com

 (+51) 945-349-728

ACP Abra Patricia

Dieses private Naturschutzgebiet wird von einer NGO namens ECOAN („Asociación Ecosistemas Andinos“, zu Deutsch „Vereinigung der Ökosysteme im Andengebiet“) verwaltet und ist so etwas wie das „Disney World für Ornithologen“. Die Vogelkundler vor Ort möchten unbedingt restlos alle Vogelarten sehen und nehmen dafür schlaflose Nächte auf sich. Die neugierigen Naturliebhaber reisen aus verschiedenen Teilen der Welt an. Sie machen sich auf die Suche nach eleganten Orchideenarten oder versuchen Vogelarten mit dem Blick zu erhaschen, die nur hier leben. Zu den Bewohnern des verwunschenen Berggebiets zählt zum Beispiel der niedliche Peruanerkautz, der so klein ist, wie ein Kugelschreiber. Mit etwas Glück kann man zwischen den schmalen Pfaden auch noch einige der vielen Säugetierarten der Region sehen. Coatis, Gelbschwanz-Wollaffen, Gürteltiere oder sogar einen Brillenbär, den einzigen Bären Südamerikas. Ganz in der Nähe liegt Huembo, ein Zentrum für Naturkunde, in dem die bei Vogelkndlern sehr beliebte Wundersylphe aus der Familie der Kolibris lebt. Auch diese Initiative wird von ECOAN betrieben.

- 📍 **Lage:** Amazonas
Höhe: 800-3009 m ü. M.
Naturzone: Bergregenwald
Ideale Jahreszeit: von Juni bis November

- 📄 **Wegbeschreibung:**
Zufahrt hat man über die Verkehrsstraße Fernando Belaúnde Terry (Km. 364,5 auf dem Abschnitt von Pedro Ruiz nach Moyobamba). Von Chiclayo sind es ca. elf, von Jaén fünf und von Tarapoto ca. vier Autostunden bis nach Abra Patricia.

Kontakt:
Reservierungen bei ECOAN
Glenny Vera Meléndez

- ✉ reservas@ecoanperu.org
☎ (51-84) 227-988, Durchwahl 21 / (+51) 984-564-884



Aus verschiedenen Teilen der Welt reisen neugierige Naturliebhaber hierher, um elegante Orchideen oder seltene Vogelarten zu bestaunen, die nur hier in der verwunschenen Bergwelt des Abra Patricia leben.



ACP Tambo Ilusión

Nur fünfzehn Minuten von Tarapoto entfernt liegt Tambo Ilusión. In den gut ausgestatteten Unterkünften des Naturschutzgebietes kann man ruhige und gelassene Momente des Friedens inmitten üppiger Natur genießen. Die Eigentümer bieten ihren Gästen Meditation, Yoga, Permakultur (ein ökologisches Landwirtschaftssystem), Ayahuasca-Sitzungen und andere interessante Aktivitäten an, die zur Reinigung von Körper und Geist und vollkommener Entspannung dienen. Die rein vegane Küche ist unbeschreiblich gut. Aktive Menschen können durch die grünen Wälder wandern und zwischendurch ein erfrischendes Bad in den zahlreichen Flüssen und Bächen nehmen. Wenn Sie eher der ruhige Typ sind, finden Sie, nur einige Meter von den „Cabañas“ des Retreats entfernt, eine natürliche Lagune, in der man ganztags schwimmen kann. Das Gastgeberpaar Armando und Johanne werden Sie während Ihres ganzen Aufenthaltes königlich behandeln. Sie können also Ihre Zeit im Einklang mit der Natur voll und ganz genießen.

- 📍 **Lage:** San Martín
Höhe: 400 m ü. M.
Naturzone: Bergregenwald
Ideale Jahreszeit: von Mai bis Februar

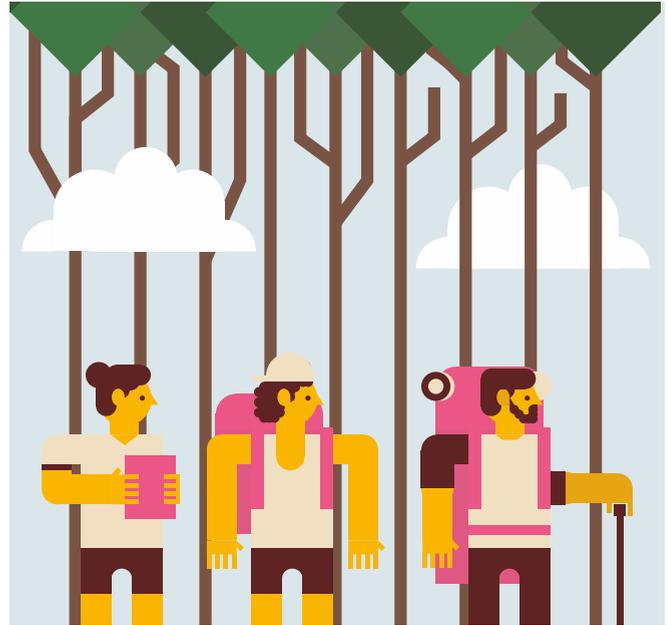
- 📄 **Wegbeschreibung:**
Fahren Sie Richtung Yurimaguas und biegen in etwa bei „Kilometer 2,5“ rechts in die Abzweigung (nach der Lagune Venecia). Von hieraus ist es nur noch ein Kilometer bis nach Tambo Ilusión. Von Tarapoto aus sind es fünfzehn Autominuten.

Kontakt:
Armando Rodríguez Tynan
tamboilusion.com
✉ info@tamboilusion.com / artytnan@gmail.com
☎ (+51) 942-754-466



- 4. Tambo ilusión.** Der perfekte Ort für Freunde von Meditation, Yoga und traditionellen indigenen Zeremonien. © Conservamos por Naturaleza / SPDA (peruanische Naturschutzinitiative)
- 5. Abra Patricia.** Wenn Sie die größtmögliche Anzahl an Vogelarten in Begleitung von echten Experten beobachten möchten, sind Sie hier genau richtig. © Conservamos por Naturaleza / SPDA (peruanische Naturschutzinitiative)
- 6. Tingana.** Unser Tipp ist eine Nachtwanderung, bei der Sie von den Klängen und wandelnden Formen des nächtlichen Dschungels in Ihren Bann gezogen werden. © Conservamos por Naturaleza / SPDA (peruanische Naturschutzinitiative)

Die privaten Naturschutzgebiete (ACP) werden im spanischsprachigen Reiseführer „La Ruta Natural“ der peruanischen Gesellschaft für Umweltrecht (SPDA) aufgeführt. Für weitere Informationen besuchen Sie bitte folgende Internetadresse:
www.conservamospornaturaleza.org/



Reserva Tingana

Von der Einfahrt des Reservats bis zum zauberhaften Fleckchen Erde von San Martín. Hier erleben Sie die wahre Magie der Natur. Durchqueren Sie im Kanu einen Wald voller Amphibien mit all seinen aufregenden Geräuschen und Regungen. Besonders bei Nacht ist es besonders leicht, verschiedene Tierarten zu beobachten. Erleben Sie das tropische Flair voller Mysterien. Folgendes kann Ihnen hier passieren: Putzige Affen springen über Ihren Kopf und farbenfrohe Vögel blicken Sie an, als wären Sie ein Außerirdischer. Diese unvergessliche Erfahrung findet beim Baumwipfel-Camping seinen krönenden Abschluss, denn in einigen Baumkronen wurden Plattformen errichtet, damit man die grüne Welt aus der Sicht der Vögel beobachten kann. Das vom Fluss überflutete Waldstück hat eine Fläche von mehr als 3.500 Hektar und die Vereinsgruppe, die sich mit dem Erhalt dieses einzigartigen und ganz besonderen Lebensraumes Perus befasst, ist äußerst engagiert bei der Sache. Die einfache und schmackhafte Küche, die den Gästen serviert wird, basiert auf Rauchfleisch und *chonta*, einer Palmenart. Tipp: Probieren Sie unbedingt eine Tasse des hausgemachten Kakaos!

- Lage:** San Martín
Höhe: 811 m ü. M.
Naturzone: Bergregenwald
Ideale Jahreszeit: Das ganze Jahr über.

Wegbeschreibung:

Von Tarapoto aus nimmt man einen Linienbus bis nach Moyobamba. Die Strecke dauert zwei Stunden. Danach steigt man um und fährt etwa fünfundvierzig Minuten Richtung Puerto La Boca bis zum Río Huascayacu. Von dort aus geht es im Motorboot weiter bis nach Tingana. Die Fahrtdauer beträgt ca. eine Stunde.

Kontakt:

Juan Isuiza
tingana.org
adecaramtingana@gmail.com
 (+51) 935-968-667

Höhenabenteuer: Schneelandschaften, Lagunen und Nebelwälder



FOTOSTRECKE



AN DER GRENZE ZUM HIMMELT

© Dickens Rondán / PROMPERÚ
Die Cordillera von Huayhuash erstreckt sich über Teile der Departements von Áncash, Huánuco und Lima. Dabei grenzt die Gebirgskette im Norden an die Cordillera Blanca. Sechs ihrer Gipfel erreichen eine gigantische Höhe von über 6.000 Metern. Yerupha, zum Beispiel, ist 6.634 Meter hoch und damit der

zweithöchste Berg Perus. Der bis zu 6.344 Meter hohe Pico Siula Grande ist ebenfalls ein stolzes Werk der Natur, das dem literarischen Dokumentardrama „Sturz ins Leere“ als Kulisse diente. Der Verfasser des Buchs ist der britische Bergsteiger Joe Simpson, der an der Erstbesteigung des Gipfels im Jahr 1985 teilnahm.



HIMMELWÄRTS LIEGT DIE SCHÖNHEIT

© Dickens Rondán / PROMPERÚ
Verschiedene Fachmedien, wie National Geographic und die BBC, haben bereits aufgrund der einzigartigen Landschaften über die Trekkingstrecken in der Cordillera Huayhuash berichtet – als eine der schönsten auf der ganzen Welt. Die Strecken variieren in Schwierigkeit und Dauer, aber die berühmteste

Route beginnt im Dorf Cajatambo und durchquert die Schluchten von Pumarinri und Cuyoc, bevor man schließlich in der Gemeinde von Huallapa sein Abenteuer beendet. Neben beeindruckenden schneebedeckten Gipfeln verdankt das Gebirge seine außerordentliche Schönheit den Höhen-Lagunen der Anden. Dazu gehören zum Beispiel die Lagunen von Viconga oder Carhuacochoa.



WILDE GRENZLINIE

© Marlon del Águila / PROMPERÚ

Die natürliche Grenze zwischen Bergregenwald und den tiefgelegenen Dschungelregionen des Amazonas stellt die Cordillera Azul dar, die sich zwischen dem Río Huallaga und dem Río Ucayali erstreckt. Die Bergkette durchwandert Teile der Departements Loreto, San Martín, Ucayali und Huánuco und liegt auf 200 bis 2.400 Metern über dem Meeresspiegel.

Hier befinden sich die Quellen der Flüsse, die einen Großteil der umliegenden Gemeinden mit Wasser versorgen. Im Jahr 2001 wurde der Nationalpark der Cordillera Azul gegründet. Er umfasst eine Fläche von über 13.500 Quadratkilometern auf einer ursprünglichen Gebirgskette, die sich zwischen der Jura- und Kreidezeit formiert hat.



EIN JUWEL DER ARTENVIELFALT

© Marlon del Águila / PROMPERÚ

Innerhalb des Nationalparks der Cordillera Azul befindet sich das größte Gebiet von noch unberührtem Bergregenwald im ganzen Land.

Die feuchten Wälder sind das Heim von unzählig vielen endemischen Vertretern aus Flora und Fauna; viele von ihnen sind bereits vom Aussterben bedroht.

Die Liste der bedrohten

Tierarten umfasst eine Vielzahl von Vogelarten, zu denen unter anderem der Purpurnaschvogel (auf dem Foto zu sehen), der Greifvogel Harpyie, die *pava del monte* aus der Familie der Hokkohühner, Aras und verschiedene Papageienarten gehören. Auch große Säugetiere, wie der Jaguar oder der Brillenbär, leben hier neben diversen Froscharten, Eidechsen und Schlangen sowie den über 6.000 verschiedenen Pflanzenarten.



Áncash

Der Gletscher Yanapaccha in der Cordillera Blanca

Von Richard Hidalgo
Bergsteiger



Eine Frage der Höhe. Hidalgo hat die Gipfel von einigen der höchsten Berge der Welt erklommen. Als motivierter Bergsteiger ist es sein Ziel, die Spitze der vierzehn schneebedeckten Achttausender zu erreichen. Und das ohne Sauerstoffflasche im Gepäck. Fünf davon hat er bereits erobert - im Himalaya.

Dieses Bild entstand vor zwei Jahren bei einem Aufstieg zum Gletscher Yanapaccha in der Cordillera Blanca, unweit von Huaraz. Ich hatte diesen Berg schon ungefähr fünf Mal bestiegen. Bei dieser Gelegenheit kam ich zurück, um Foto- und Videomaterial des Aufstiegs zu erstellen. Ich habe den Spot für die Aufnahme selbst gewählt. Im Hintergrund, über dem Horizont erscheinen die vier schneebedeckten Gipfel des Huandoy, des „El Pisco“ und die beiden Gipfel des Chacaraju. Die Landschaft ist wunderschön. Sie spiegelt das enorme Potenzial wieder, das dieser Teil der Anden für uns Liebhaber des Bergsteigens birgt. Aber das ist noch nicht alles. Ich glaube, das Material regt auch zum Nachdenken an. Wir werden uns darüber im Klaren, was aufgrund des Klimawandels für uns auf dem Spiel steht; und was es zu schützen gilt.

Die Cordillera Blanca ist dabei eine der am stärksten gefährdeten Gebirgsketten. Als erfahrener Bergsteiger bin ich mir über die Zerstörung der Bergwelt durchaus bewusst und weiß, was die Erosion für die Gletscher in dieser Region bedeutet. Manchmal, vor allem nach größeren Schneefällen, könnte man meinen, dass die Gletscher sich wieder erholen, weil sie mit Schnee bedeckt sind. Aber der eigentliche Schaden ist für uns unsichtbar. Er liegt unter dem Schnee, dort wo sich gefährliche Lücken und Risse bilden. Wir haben das Privileg auf einer Erde zu leben, die uns so eindrucksvolle und zauberhafte Regionen wie Huaraz geschenkt hat. Ein Traum für viele Bergsteiger und Reisende aus aller Welt. Aber unsere Pflicht ist es auch, alles in unserer Macht Stehende zum Schutz dieser Naturschätze zu tun.



Cordillera Huayhuash

Áncash



www.peru.travel



Folgen Sie uns auf:

 Visit Peru
 Peru

 VisitPeru
 @VisitPeru

 Perú
 Visitperu