

Peru – *farbenfrohes, rätselhaftes Land in Südamerika*

Von Dr. Robert Kraus



Machu Picchu, © aharond – stock.adobe.com

Was verbindet Peru mit Österreich? Richtig, die Landesfarben rot-weiß-rot, nur die Ausrichtung ist eine andere. Wenn auch die Landesfarben nur zwei sind, der Rest des Landes ist ein buntes Kaleidoskop aus Farben. Es beginnt mit den bunten Trachten der heimischen Bevölkerung, geht über in die farbenprächtigen Blumen, Schmetterlinge und Vögel, weiter über das bunte Angebot an Obst und Gemüse auf den Märkten – und endet auf dem Küchentisch.

Die Küste: Wüste, rätselhafte Klimaphänomene und geheimnisvolle Scharrbilder

Beginnen wir in der Küstenwüste am Pazifik. Nur alles braun und kahl? Von wegen! Sie sollten einmal zu einem „El Niño“-Jahr nach Regenfällen in die Wüste kommen – dann blüht es prächtig – oder eine der Oasen oder eine der bunten Kolonialstädte besuchen. Und beim Thema „El Niño“, der verrückten Klimaanomalie, die alle paar Jahre einmal auftritt, bin ich schon beim ersten Rätsel des Landes. Es gibt zahlreiche Statistiken zu diesem Phänomen, detaillierte Beschreibungen der Auswirkungen. In einem „El Niño“-Jahr verringert sich sogar die Rotationsgeschwindigkeit der Erde und die Tageslänge nimmt um den Bruchteil einer Millisekunde zu, das kann man messen. Nur die Ursache, den Auslöser, den kennt man bis heute nicht.

Gleich noch ein weiteres Rätsel der Küstenwüste: die Nazca-Linien. Wer hat sie geschaffen? Und wann genau? Wozu wurden diese riesigen Bilder von „Spinne“ oder „Kolibri“, die man in ihrer ganzen Dimension nur vom Flugzeug aus erahnen kann, in die Wüste „gescharrt“? Wie bei vielen archäologischen Wundern gibt es eine Unmenge an Literatur, endlose Vermutungen – aber tatsächlich wissen wird man das nie.

Das Hochland, Reich der Inka

Verlassen wir die Küste und besuchen wir das Hochland, das Reich der Inka, Cusco und Machu Picchu. Wieder ein

paar Rätsel: Wie haben die Arbeiter diese riesigen Steine bearbeitet, dass sie so perfekt ineinander passen – so, dass sie Erdbeben über Erdbeben überdauert haben – und so, dass die Spanier es nie geschafft haben, die Grundmauern zu schleifen. Wozu diente das „Highlight“ jeder Reise nach Peru: Machu Picchu, atemberaubend, geheimnisvoll? Als Wohnort, Heiligtum, letzte Festung, Sommerresidenz der Herrscher? Mit seinen wahnwitzigen Terrassenkonstruktionen doch eher der Landwirtschaft? Meine persönliche Theorie geht in die letzte Richtung. Wenn man die winzigen Felder nahe dem Gipfel des Huayna Picchu betrachtet, sehr mühsam zu erreichen, dann muss man hier etwas ganz Besonders angebaut haben. Coca für die Herrscherklasse? Das feuchte Klima am Andenosthang würde perfekt passen.

Im Hochland betreten wir die mit Abstand farbenprächtigste Zone des Landes. Die bunten Trachten der heutigen indigenen Bevölkerung ziehen jeden in den Bann – nur, machen wir uns nichts vor, die Trachten wurden zum Großteil erst von den Spaniern gebracht und die bunte Wolle wird heute kaum noch mit Naturfarbstoffen wie Cochenille (Saft von Läusen, die auf Kakteen gedeihen) gefärbt, sondern kommt schon fröhlich bunt von auswärts.

Ziemlich beste Küche der Welt

Die peruanische Küche gilt als eine der besten der Welt – zu Recht! Viele verschiedene Erdäpfel- und Maissorten, Quinoa, das „Getreide der Anden“ – der Verzehr von Quinoa unter der spanischen Kolonialherrschaft war verboten, um die heimische Bevölkerung zu schwächen. Obst und Gemüse vom Feinsten, Fleisch von Alpaca und Lama – Meerschweinchen! Fisch und eine reichhaltige Meeresfauna. Unvorstellbar: Die Stafettenläufer brachten schon zur Zeit der Inka täglich frischen Fisch von der Küste durch die Wüste ins Hochland – die hohen Herren in Cusco speisten frischen Meeresfisch – und am Titicacasee, weit, weit weg von der Küste, kannte man Seepferdchen.

Es gibt auch spanische Einflüsse – die Paella ist köstlich – und chinesische: Viele chinesische Zwangsarbeiter waren im Guanoabbau beschäftigt, Quelle des Reichtums des Landes gegen Mitte/Ende des 19. Jahrhunderts.

Und vor dem Essen sollten Sie unbedingt den klassischen peruanischen Aperitif verkosten: Pisco Sour – Weinbrand aus Muskateller-Trauben, Zitronensaft, Zuckersirup, Eischnee, vielleicht ein Tropfen Angostura, einfach nur fein. Übrigens, mit Abstand der beste Pisco Sour wird mit „Limón de Pica“ bereitet. Das ist eine kleine, sehr aromatische Zitronensorte, die in den Oasen der Küstenwüste angebaut wird. Und damit sind wir beim nächsten geheimnisvollen Rätsel. Die Spanier kannten diese Sorte nicht. Wurde sie eventuell schon vor Ankunft der Spanier hier angebaut? Wenn ja, wie kam sie von Tahiti nach Peru? Das ist nun eine Frage, die an Thor Heyerdahl und seine „Kon-Tiki“ erinnert: Gab es tatsächlich Kontakte zwischen Polynesiern und Inka? Wer weiß, wer weiß ... Lieber doch kein Alkohol? Nun, dann sollten Sie „Chicha Morada“ kosten, ein dunkelrotes Erfrischungsgetränk auf Basis von „Purpurmais“, mit Quitten, Limetten und eventuell mit einer Prise Zimt oder Nelken verfeinert. Delicioso!

Information

Dr. Robert Kraus ist Reiseleiter bei Kneissl Touristik und ein sehr guter Mittel- und Südamerikakenner. Mit Kneissl Touristik entdecken Sie Peru wieder im Juni 2025, bei der 16-tägigen Reise „Höhepunkte Perus“ und bei der 19-tägigen Reise „Faszination Peru“ mit Amazonastieffland.

Infos unter www.kneissltouristik.at