

PERU

**Land der stillen
Superlative**



FOTO: ADOBE STOCK

Machu Picchu kann warten. Wer Peru wirklich verstehen will, reist dorthin, wo das Land ungefiltert sich selbst ist: in die brodelnde Food-Szene Limas, ins weisse Herz Arequipas, in eine der tiefsten Schluchten der Erde und an den See, der der Legende nach die Sonne geboren hat.

Text **Manuela Imre**
Fotos **Joseph Brady**

Lima begrüsst mich wenig enthusiastisch. Der Garúa hängt wie ein grauer Vorhang über der Stadt. Der Küstennebel der Hauptmetropole Perus ist berühmt-berüchtigt und gehört, wie ich schnell lerne, zum Stadtbild. «Wir Limeños werden fast schon ein bisschen nervös, wenn die Sonne mal zwei Wochen am Stück scheint. Der Garúa verleiht Charakter», erklärt Taxifahrer Pedro auf dem Weg vom Flughafen in den Stadtteil Miraflores. «Und mit etwas Geduld, wird sich Lima auch bald von seiner schönsten Seite zeigen», schiebt er noch nach. «Paciencia» sei eine der grossen Tugenden der Peruaner, erfahre ich, während wir langsam den Malecón de Marina entlang tuckern. Stimmt, auch der Verkehr der 10-Millionen-Einwohner-Stadt ist nichts für Hitzköpfe. Zumindest lassen sich so die knapp 80 Meter hohen Klippen in Ruhe bestaunen, die sich über 16 Kilometer entlang des Pazifischen Ozeans erstrecken und die City von den Stränden trennen.

Oberhalb der Costa Verde fließen die beiden schicken Nachbarschaften Miraflores und San Isidor nahtlos ineinander. Abgelegen von den wuchtigen Hochhaushotels, die auf der Steilküste thronen, sind es kleine, individuelle Boutique-Häuser wie das «Atemporal», die den Charme dieser Gegend einfangen.

FOTO: WILLIAN JUSTEN DE VASCONCELOS



Wie bei Freunden zu Gast: Das «Atemporal by Andean» in Miraflores – sechs Zimmer in einem Tudor-Haus aus den 1940ern, ganz ohne Lobby, dafür mit «Honor Bar».

Lima will zum Ankommen anregen

Das weisse Tudor-Gebäude aus den 1940er Jahren, das die peruanische Hotelkette **ANDEAN** mit sechs Zimmern in eine gemütliche Stadtoase umgewandelt hat, fühlt sich sofort nach zuhause an. Nicht nur, weil eine Lobby fehlt, sondern weil das Konzept zum «Wohnen» anstatt «Besuchen» einlädt. Garten, Lounge, Arbeitsbereich und Küche sind für alle frei zugänglich. Im Kühlschrank wartet eine Bandbreite an kostenlosen Weinen, Bieren und Snacks zur Selbstbedienung.

Wer zur Happy Hour auf der entspannten Terrasse seinen eigenen Cocktail mixen möchte, findet an der «Honor Bar» alles Notwendige für die perfekte Margarita oder einen delikaten Martini. Gezahlt wird beim Check-out. «Wobei du eigentlich mit einem Chilcano de Pisco starten solltest», weist Patrick zurecht und legt eine gezeichnete Anleitung auf die dunkle Mahagoni-Bar.

Der Mix aus Pisco, Limettensaft, ein paar Tropfen Bittern und gekühltem Ginger-Ale ist die leichtere Version des inoffiziellen Nationalcocktails Pisco Sour. «Ohne Ei oder Sirup, dafür weniger Zucker und weniger Kopfschmerzen», sagt der gebürtige Spanier lachend, der seit einem Jahr als Concierge im **ATEMPORAL** und im Geschwisterhaus **FAUSTO** auf jede noch so kleine Frage eine Antwort findet.

Nein, Europa vermisse er nicht. «Die Surfbedingungen sind hier grandios, die Menschen entspannt und das Essen! Die Küche Limas ist einfach spektakulär», sagt Patrick und bietet im gleichen Atemzug an, Reservierungen in «Maido», «Mayta», «Osaka» oder «Cosme» zu arrangieren, alle in Laufnähe.

Food-Hochburg Südamerikas

«Lima ist die Gourmet-Hauptstadt des Kontinentes», stellt Chefkoch Mitsuharu «Micha» Tsumura ein paar Stunden später sachlich fest, während sein Kopf langsam hinter Nebelschwaden auftaucht. Bei den Cebiche Sansei wird eine spezielle Ají-Amarillo-Chillsauce mit flüssigem Stickstoff in ein feines Pulver verwandelt – was einen theatralischen Raucheffect erzeugt. Dass die Kreation im Mund zu einem Eis mit Ceviche-Geschmack wird, ist genau einer dieser magischen Momente, mit denen **MAIDO** 2025 den ersten Platz als «Bestes Restaurant der Welt» erobert hat.

Nikkei-Cuisine nennen sich Michas japanisch beeinflusste Kreationen, in die der 45-Jährige zudem Techniken und Gewürze der Amazonas-Völker einfließen lässt. Mit dem Trend, die zahlreichen Ethnizitäten zu umarmen, die sich über Generationen hinweg in Peru angesiedelt haben, gelang Lima in



Virgilio Martínez hat mit seinem «Centrals» die peruanische Küche neu definiert – 2024 das beste Restaurant der Welt.

den vergangenen 15 Jahren der Aufstieg zur internationalen Gourmet-Hochburg. Nicht nur die Küche, auch Baustil, Kunst und Kultur Limas sind stark von anderen Kulturen geprägt, angefangen bei den spanischen Kolonisatoren und afrikanischen Sklaven. Auf die Zuwanderungswellen aus China und Japan im 19. und 20. Jahrhundert folgten zudem Italiener, Deutsche, Libanesen, sowie in jüngster Zeit Venezolaner. Juan Luis Martínez zog vor 12 Jahren nach Peru und serviert heute im preisgekrönten **MERITO** venezolanisch-peruanische Präzision auf kleinen Tellern. In seinem Bistro **CLON** nebenan sind die Portionen etwas gehaltvoller, aber nicht weniger delikate. Und zusammen mit seiner Frau Michelle mischt er die Nachbarschaft Barranco zudem mit dem **CAFÉ DEMO** auf – die eigene Rösterei Rito wird gerade kreiert. Überhaupt ist die Fülle preisgekrönter Restaurants im überschaubaren Viertel Barranco überwältigend, vor allem seit das Power-Paar Virgilio Martínez und Pia León ihre legendären Küchen **CENTRAL** und **KJOLLE** hierher verlegt haben. Aber auch **ISOLINA** und **SIETE**, sowie das kreative Barkonzept **LADY BEE** sorgen für lange Schlangen auf den Gehwegen.

Barranco: Villengegend mit abgerocktem Charme

Das einstige Vergnügungsviertel mit Blick auf den Pazifik ist das Soho von Lima. In den mondänen Villen entlang der Paseo Saenz Peña, einer von Palmen gesäumten Prachtstrasse, die direkt ans Meer führt, sind heute Cafés, Galerien und Geschäfte wie das Dedalo untergebracht, in dem man von Alpaka-Schals, über lokale Keramik bis zu Schuhen alles findet.

Dass auch bröckelnde Fassaden, abgerockte Hauseingänge oder überwucherte Vorgärten Teil von Barranco sind, verstärkt den Künstler-Vibe. Dazu passen Designer-Boutiquen, die sich oft im Obergeschoss verstecken, wie das schicke **FLOAM** von Jennifer Flores. Bei vielen muss man klingeln, andere bitten auf Instagram um eine kurze Nachricht oder WhatsApp-Anmeldung.

Ähnlich wie die Küchenchefs hat Limas Fashionriege einen ganz eigenen Stil geschaffen, der die Muster und Mythologien ihrer Heimat einfließen lässt, darunter Mozdeh Matinh oder Angela Kusen, die in ihrem **KA CONCEPT STORE** Jacken aus Baumharz des Amazonas oder gehäkelte Kleider mit Küstenmotiven vorstellt. «Es gibt eine Rückbesinnung», sagt Angela, «die nicht folkloristisch ist, sondern zeitgemäss.»

Zurück zu den Wurzeln

«Die Wurzeln zu unserer Heimat und unserer Familie sind Peruanern extrem wichtig», erklärt **MANUEL YAÑEZ MACO**. Der 31-jährige Künstler mischt die landestypische Huttradition derzeit mit seinen wilden Kreationen auf. Schlichten Sombreros verpasst er durch die Bearbeitung mit Hitze ein neues «Gesicht» – indem er den Stoff auf einen Totenkopf drückt und dann leicht anfankelet. «Ja, der ist echt», lacht der Designer. «Das ist meine Verwandte Juanita, die mittlerweile gut 200 Jahre alt ist.»

Totenkopf Juanita steht in seinem winzigen Atelier im Obergeschoss eines Marktes in Miraflores im Regal. «Peruaner haben eine positive Beziehung zu den Toten. Für mich ist Juanita ein Glücksbringer, der die Menschen beschützt – und auf diesem Weg kann sie endlich die Welt erkunden», sagt Manuel lachend, der seine Hüte bereits an Reisende aus Europa, Kanada und den USA verkauft hat.





James Berckemeyer im «Cosme»: Peruanische Hausmannskost als Gourmetküche – unter einer Decke aus 5000 recycelten Plastikflaschen.

Lima hat ein Müllproblem – und ungewöhnliche «Müllwächter»

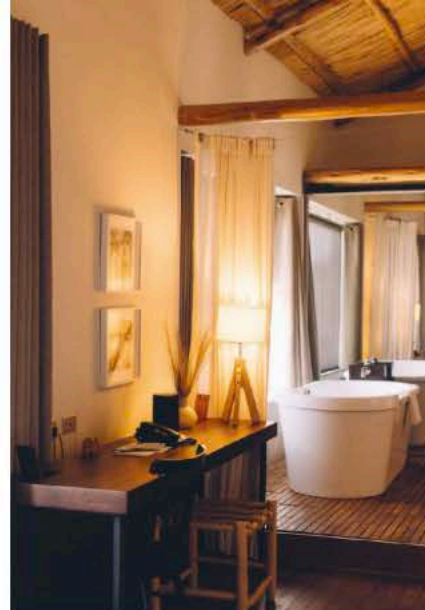
Zum Abschluss des Lima-Aufenthaltes wartet eine von Patricks Empfehlungen, **COSME**. James Berckemeyer, gebürtiger Limeño mit deutschen Vorfahren, hat sein Restaurant 2015 nach langen Aufenthalten in Europa eröffnet. Der Vibe ist bodenständig, das Essen Gourmet. Der 45-Jährige will vor allem eines: die Aromen und Geschmacksnoten der europäisch geprägten peruanischen Hausmannskost einfangen.

«Die besten Geschichten entstehen aus der Freude und Liebe innerhalb von Familien», sagt James. «Ich will Erinnerungen zurückbringen.» Das bedeutet: CauCau, der traditionelle peruanische Eintopf, neu gedacht mit Garnelen, Jakobsmuscheln und Kartoffeln. Maistacos mit BBQ-Rippchen. Pappardelle mit Kalbsbacke. Von den beiden Highlights – gegrilltes Angus-Kalbsbries, das auf der Zunge zergeht, und die Crema Volteada zum Nachttisch – werde ich noch lange träumen.

“Die besten Geschichten entstehen aus der Freude und Liebe innerhalb von Familien. Ich will Erinnerungen zurückbringen.”

Gestaltet als Nachbarschafts-Restaurant, hat «Cosme» neben einer treuen lokalen Stammkundenschaft, längst auch internationale Akkoladen eingefahren. Unter anderem belegte es 2025 den neunten Platz unter den 50 besten Restaurants Lateinamerikas. Überzeugen will James dabei nicht nur mit seinem Essen. Dem Vater zweier Töchter liegt auch die Zukunft der Stadt am Herzen. Wer das «Cosme» betritt, blickt zuerst nach oben: Von der Decke schwebt eine Installation aus 5000 recycelten Plastikflaschen, die Rückwand ist mit 13'345 Flaschenverschlüssen verkleidet – ein stiller Kommentar zu den illegalen Müllbergen der Millionenmetropole.

Das Logo erzählt ebenfalls davon: ein «Gallinazo», der inoffizielle Stadtvogel Limas. Einst unbeliebt, wurde der schwarze Geier von den Umweltbehörden längst als unverzichtbarer «natürlicher Müllwächter» der Stadt anerkannt. «Mittlerweile lieben wir die hässliche Schwester des Kondors», sagt Berckemeyer lachend. «Um den König der Aasfresser zu sehen, musst du wiederum in den Süden reisen.»



Titicacasee: Wo die Sonne geboren wurde

Genau das ist mein Plan. Während die meisten Besucher als Hauptziel Machu Picchu auf dem Programm haben, will ich diesmal andere Superlative anpeilen – denn von denen gibt es in Peru einige. Erste Station: das höchstgelegene schiffbare Gewässer der Welt. Mit 8372 Quadratkilometern umfasst der Titicacasee mehr als ein Fünftel der Oberfläche der Schweiz und hat die Aura eines verwunschenen Märchenlandes. Das intensive Blau des Wassers raubt mir den Atem – was zugegebenermaßen auch an der Höhe liegt. Auf 3810 Metern ist die Luft dünn, die Höhenkrankheit sofort spürbar. «Gegen «Soroche» hilft viel trinken, vor allem Koka-Tee», hat mir Elider schon am Flughafen von Juliaca ans Herz gelegt. Und nein, es habe keine Rauschwirkung. Denn auch wenn aus den Blättern Kokain hergestellt wird: Sie enthalten nur etwa ein Prozent Alkaoid, das durch Extrahieren gewonnen und erst durch starke Anreicherung und Weiterverarbeitung zum illegalen weissen Pulver wird, lerne ich. Stattdessen wird die Pflanze in den hohen Andenregionen lieber abgebrüht. Die Wirkung eines Koka-Tees hat ungefähr die Aufputzwirkung eines starken Kaffees oder Schwarztees.



Das «Titilaka» thront auf einer privaten Halbinsel aus rotem Sandstein – achtzehn Zimmer, ringsum tiefblaues Wasser, 3810 Meter über dem Meer.

Aber «más delicioso», fügt der Chauffeur hinzu, der mich nach Puno am Fuss des Sees fährt. Die ein- einhalbstündige Fahrt durch das Altiplano zeigt mir ein neues Peru: flach und von einer endlos wirkenden Weite. Das Ockergelb der Landschaft geht in ein Rotbraun über, durchzogen von flachen Gräsern, die im Wind stehen wie vergessene Besen. Gelegentlich kreuzen Schafherden oder Alpakas die Strasse, was Elider voller «Paciencia» mit einem Lächeln, aber nie mit Gehupe, quittiert.

Das elegante **TITILAKA HOTEL** thront auf einer privaten Halbinsel aus rotem Sandstein, die in den See hinausragt wie eine ausgestreckte Hand. Achtzehn Zimmer, drei Etagen, ringsum tiefblaues Wasser. Beim Einchecken reicht mir jemand eine Tasse Muña-Tee. Auch die Andenminze soll gegen Höhenkrankheit helfen – prima, die Kopfschmerzen machen sich nämlich langsam bemerkbar. Sollte es schlimmer werden, gibt es im Zimmer Zusatzsauerstoff.



Auf dem Weg zu den Uros-Inseln:
Autorin Manuela Imre mit Guide
Richard auf dem Titicacasee.

«Soroche»: Mit Koka-Tee gegen die Höhenkrankheit

Zum Glück finde ich heraus, dass sich mein Soroche durch einen Mix aus Muña und Koka am besten zügeln lässt. Als ich am Morgen mit der ersten Tasse am Holzsteg sitze, eingehüllt in weiche Alpaka-Decken, geht der Blick über die blaue Weite, die langsam von einem schimmernden Licht überzogen wird. In der Andenmythologie gilt der Titicacasee als heiliger Geburtsort der Sonne und als Wiege der Inka-Zivilisation.

Hier stieg der Schöpfergott Viracocha aus den Wassern auf, um die Sonne (Inti), den Mond und die ersten Menschen zu erschaffen und damit eine lange, dunkle Zeit zu beenden. Später sandte der Sonnengott Inti demnach Manco Cápac und Mama Ocllo aus den Tiefen des Sees, um das Volk der Inka zu gründen. Und in diesen unfassbar goldenen Minuten sieht der See tatsächlich aus, als könnte er Götter gebären. Bei der Fahrt mit dem Hotelboot zu den **UROS-INSELN** wechselt der Himmel über dem See dann quasi im Minutentakt: mal dunkel mit Schauern, dann voller weisser Wolken, durchzogen von Blitzen, und als wir an einer der schwimmenden

Inseln andocken, sonnig. Das Wetter sei hier – ach, überhaupt in ganz Peru – «incontrolable», sagt Guide Richard. Etwas unkontrollierbar ist auch das Gehen auf dem festgetretenen Totorá-Schilf – ein bisschen, als balanciere man auf einer weichen Matratze. Die indigenen Uros gelten als eine der ältesten Kulturen der Anden, und auch wenn sie heute vorwiegend vom Tourismus leben, ist die Fischerei weiter ein grosser Bestandteil ihrer Lebensgrundlage. «Wasser ist die Basis unserer Gemeinschaft», sagt der Häuptling der kleinen Insel mit 15 Bewohnern, die von Titilaka angefahren wird. Er erklärt auf Aymara, dass der Totorá-Boden dicht gepresst wird, Schicht auf Schicht. «Die oberen Lagen werden regelmässig erneuert», übersetzt Richard.

Verheiratet? Single? Kompliziert? Der Hut erklärt den Beziehungsstatus

Im Ökosystem der Uros ist alles miteinander verbunden, bestimmt vom Rhythmus des Sees. Mittlerweile bieten viele Familien Homestays für Touristen an, meist in schlichten Häusern mit Ökotoiletten, dafür einem engen Bezug zur Natur, den Ritualen und Traditionen. So stellt sich heraus, dass die Weise, wie die Frauen ihre braunen Hüte tragen, eine bewusste Darstellung des Beziehungsstatus ist: Gerade auf dem Kopf bedeutet verheiratet, seitlich steht für ledig oder verwitwet. «Und am Hinterkopf anliegend?», frage ich mit Blick auf eine Jugendliche neben mir. «It's complicated», sagt sie mit einem Kichern auf Englisch.

Auf Taquile geben wiederum die Männer durch die Kopfbedeckung Persönliches preis: einfarbig rot gestrickte Mützen bedeuten verheiratet, rot-weiss steht für ledig. 2634 Menschen leben laut Richard auf der knapp sechs Quadratkilometer grossen Insel 45 Bootminuten von Puno entfernt. «Und die Taquileños sind ein guter Fang», witzelt er, «hier stricken die Männer.» Die Frauen wiederum pflegen eine Textiltradition, die zum UNESCO-Weltkulturerbe gehört: Ihre geschichteten, bunt bestickten Unterröcke, Blusen und Hüte sind handgefertigt und erzählen unter anderem in Symbolen die Geschichte ihrer Familien.

Die Quechua sprechende Gemeinde ist in einer autarken Genossenschaft organisiert, die sich auf Regularien aus der Inkazeit bezieht. Sie verzichten auf eine Polizei und kontrollieren den Tourismus selbst.

So wurden vorgeschlagene Hotelbauten bisher allesamt von der Genossenschaft abgelehnt. Dafür kann man in Privatquartieren unterkommen.

Auch Restaurants gibt es keine: Stattdessen schleppt sich unsere Gruppe mit schepperndem Atem den Berg zur Wohnung von Antonio hinauf. Mit schüchternem Lächeln empfängt uns der 30-jährige – und laut rot-weisser Mütze ledig – Taquileño auf einem grossen Sonnendeck mit Blick über die weiten terrassenförmigen Hügel. Neben Kartoffeln, Bohnen und Mais wird auf ihnen auch Quinoa angebaut, für die deftige Suppe unseres ersten Gangs. Das Highlight ist aber die «Trout a la Taquileña», frische gegrillte Forelle mit Andenkräutern und frittierten Kartoffelstreifen.

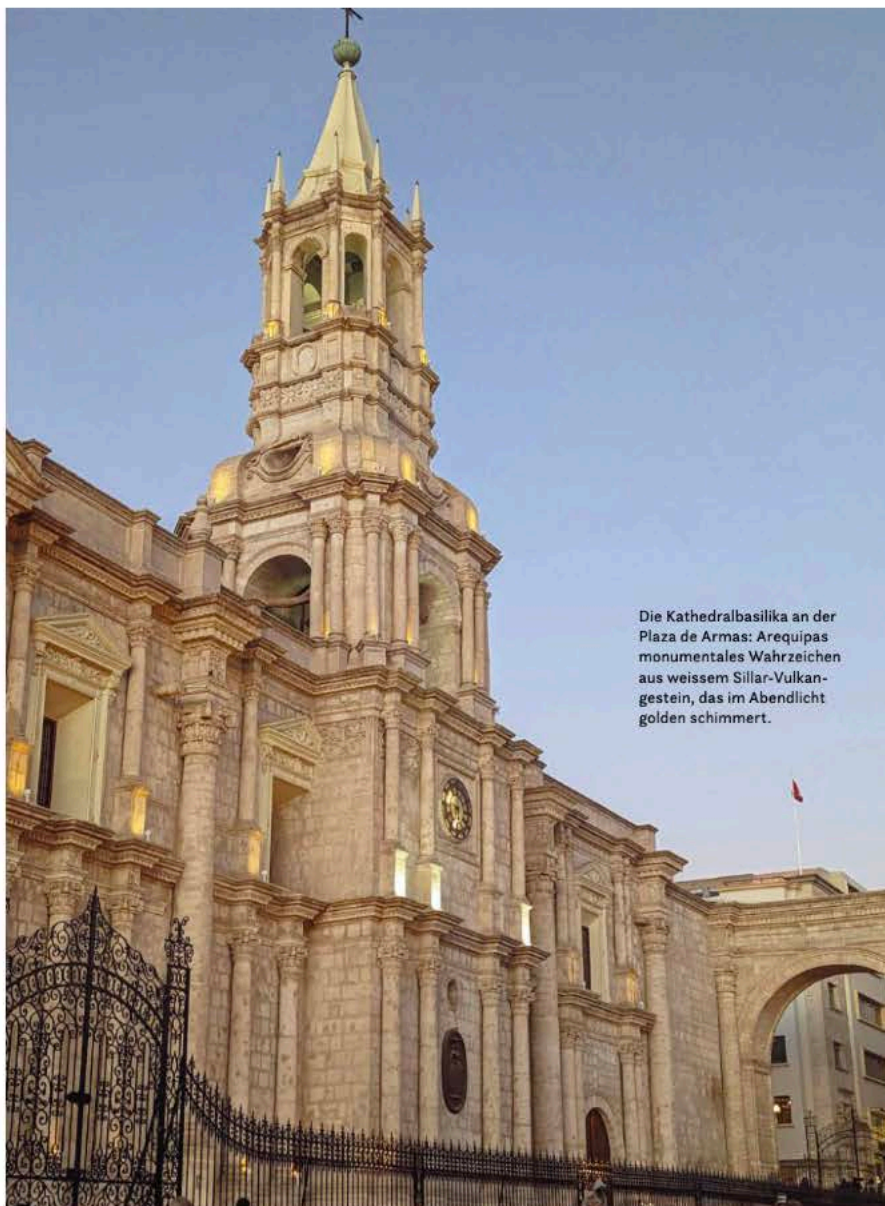


Taquile: Der Aufstieg über die terrassenförmigen Hügel der Insel – dahinter die endlose Weite des Titicacasees.



Antonio, 30, ledig – wie die rot-weisse Mütze verrät. Auf Taquile stricken die Männer.





Die Kathedralbasilika an der Plaza de Armas: Arequipas monumentales Wahrzeichen aus weissem Sillar-Vulkangestein, das im Abendlicht golden schimmert.

FOTO RYAN DOYLE

Titicaca: «Fels des Pumas»

Die Fahrt zurück zum Titilaka besteht aus einer kleinen Lehrstunde über den See, besser gesagt dessen Bezeichnung. Zusammengesetzt aus Aymara «Titi», dem Puma der Anden, und «Qaqa», dem Felsen, bedeutet der Name «Fels des Pumas». «Allerdings gibt es auch Interpretationen, die (grau gefärbter Puma) sagen», aber das winkt Richard mit der Hand ab. «Viel spannender ist ohnehin, dass der Name aus einer Zeit stammt, in der es noch keine Satellitenbilder des Sees gab. Wie wussten unsere Vorfahren, dass der See die Form eines Pumas hat?»

Fest steht: Der Titicacasee ist 178 Kilometer lang und über 70 Kilometer breit. Rund 60 Prozent der Wasseroberfläche gehören zu Peru, gut 40 Prozent zu Bolivien. Bei klarem Wetter kann man das bolivianische Ufer und Gebirge der Cordillera Real im Nachbarland sehen.

Für mich geht es in die entgegengesetzte Richtung: weiter südlich nach **AREQUIPA**. Die Strecke von 300 Kilometern dauert fünf Stunden. Zwischen Trucks, Heuwägen und Mopeds geht es auf über 4000 Metern vorbei an kleinen Ortschaften und Aussichtspunkten wie der **LAGUNE LAGUNILLAS** mit ihren eleganten Flamingos. Hin und wieder taucht eine Herde Vikunjas auf, die schlanken Verwandten des Lamas.

Arequipa: die weisse Stadt

Arequipa liegt auf 2330 Metern, was die Lunge gleich wieder entspannter atmen lässt. Das historische Zentrum ist vollständig aus Sillar erbaut: weissem, porösem Vulkangestein, das die Sonne reflektiert und der zweitgrößten Metropole Perus ihren Beinamen verpasste – Ciudad Blanca, die weisse Stadt. Eingebettet ist sie zwischen drei schneebedeckten Vulkan-Gipfeln, dem 5822 Meter hohen kegelförmigen Misti, dem 6057 Meter hohen Chachani und dem 5665 Meter hohen Picchu Picchu. Einen von ihnen sieht man beim Gang durch die alten Gassen immer irgendwo hinter den stattlichen Gebäuden am Horizont. Als bedeutendes Industrie- und Handelszentrum mit grossen Bergbaubetrieben für Kupfer und Gold sowie einer starken Stahl-Industrie ist der Charme auf die Altstadt zentriert, drum herum bestimmen Raffinerien und Schürfanlagen das Bild. Das **CIRQA** ist der wohlthuende Kontrast: Untergebracht in einem Klosterkomplex aus dem 16. Jahrhundert fühlt man sich wie in einer Mischung aus Zeitmaschine und Museum.

Hier ist alles erlaufbar: Die **PLAZA DE ARMAS**, nur einen Block entfernt, ist Arequipas Herzschlag. Familien, Touristen, ältere Herrschaften mit Hunden mischen sich im quadratischen Park mit den Studenten der nahen, 1828 gegründeten, Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa. Die monumentale **KATHEDRALBASILIKA VON AREQUIPA** am Kopf der Plaza ist übrigens von aussen wesentlich spektakulärer als von innen. Wer wenig Zeit hat, sollte lieber das **KLOSTER SANTA CATALINA** zwei Strassen nördlich besuchen.

Stadt in der Stadt: Kloster Santa Catalina

Knapp zwei Dutzend Schwestern vom Orden der heiligen Katharina von Siena wohnen in einem Seitenflügel der Klausur. Der überwiegende Teil der Anlage kann besichtigt werden und ist mit 20'000 Quadratmetern eine eigene kleine Stadt mit verwinkelten Strassen, weissen Innenhöfen, blauen Säulen und dunkelroten Häusern.

Arequipa ist durch die Picanterías zudem Perus kulinarische Provinzhauptstadt: In den schlichten Tavernen, die seit Generationen die Gerichte der Region servieren, finden sich noch jene deftigen Familiengerichte, die auch James Berckemeyer als das wahre Gedächtnis der peruanischen Küche beschreibt.

Im **LA BENITA DE LOS CLAUSTROS** beispielsweise erweist sich ein einfacher würziger Salat aus Tomaten, Kartoffeln, Mais, Bier und Essig als Highlight, ebenso wie die lokale Spezialität Rocoto Relleno: eine gefüllte, pikante Paprikaschote, überbacken im Ofen. Im Cirqa bereitet Küchenchefin Maria Fe Garcia eine Version davon zu, die elegant genug für ein Gourmetrestaurant ist, aber trotzdem bodenständig bleibt, um den rustikalen Charme Arequipas einzufangen.

«Käse-Eis» ohne Käse

Zum Dessert unbedingt das berühmte Queso Helado probieren. Das «Käse-Eis» kommt übrigens ganz ohne Käse aus. Der etwas verwirrende Name bezieht sich lediglich auf die traditionelle Art des Servierens: in Scheiben auf einem Teller. «Frische Kuhmilch, Kondensmilch, Kokosraspeln, Vanille, Nelken und Zimt, das war's», sagt Angelica Machuca Velazquez, die die 90-jährige Familientradition in ihrem kleinen **MACHUQUITA** am Mercado San Camilo am Leben hält.



Arequipa kann auch stylish

So historisch Arequipa auch ist – besonders spannend sind die lässigen Cafés, stylischen Bars und zahlreichen Galerien der jungen Generationen. Kaffee-Enthusiasten finden im **KAFI WASI** ihr Mekka für die wahre Verehrung der Bohne, unter anderem mit Slow-Pouring im Origami Dripper. 2025 wurde das Café zur Nummer zwei unter Südamerikas besten Coffee Shops gewählt – und Nummer 17 weltweit.

Im **ANTONIA** duften die handgefalteten Blätterteigtaschen mit Vanillecreme und Beerenkonfitüre bereits lange, bevor man die wuchtige Holztür im Innenhof der Calle Santa Catalina erreicht. Im gleichen klosterartigen Komplex befindet sich auch das **COMPLEJO CULTURAL UNSA**, eine Kulturförderung der Universität, mit ständig wechselnden Ausstellungen lokaler junger Künstler. Am Ende geht es mir wie den meisten Durchreisenden, die auf dem Sprung ins Colca Valley sind: Man wünscht sich, mehr Zeit für Arequipas versteckte Genüsse und Kultur-Highlights gehabt zu haben.

Colca Canyon: tiefer als der Grand Canyon

Aber der nächste Superlativ wartet: Colca Canyon. Mit über 3000 Metern ist er fast doppelt so tief wie der Grand Canyon (1800 Meter). Bereits die vierstündige Fahrt ist eine spektakuläre Abfolge aus kargen Hochebenen, spiegelnden Lagunen und wuchtigen Vulkanriesen. Die erste Etappe geht durch das Naturschutzgebiet **SALINAS Y AGUADA BLANCA**, in dem «207 Arten vertreten sind, darunter 158 Vögel», wie Elider erklärt.

Vikunjas, Lamas und Alpakas weiden in unzählbaren Gruppierungen auf den Hügeln. Dank dem vielwissenden Fahrer kann ich sie mittlerweile unterscheiden: Lamas sind mit gut 1,7 Metern die grössten in der Runde. Sie haben bananenförmige Ohren und ein zweifarbiges Fell. Alpakas werden etwa halb so gross, mit birnenförmigen Ohren, kürzeren Gesichtern, flauschigen Köpfen und einheitlicherer Färbung.

Die Vikunjas sind noch kleiner und haben einen hellbraunen oder goldfarbenen Rücken mit weissem Bauch. Als gefährdete und geschützte Art darf ihr weiches Fell nur alle drei Jahre geschoren werden. «Dafür musst du also am meisten bezahlen», sagt Elider und fügt an, «im Inka-Reich war ihre Wolle ausschliesslich den Herrschern vorbehalten.»



Und da ist es wieder: «Soroche»

Wie ein perfekt eingestellter Höhenzähler pocht mein Kopf mit jedem Kilometer etwas stärker, mein Atem wird dafür schwerer – mittlerweile haben wir die 4000er-Marke überschritten. Beim Halt am **PATAHUASI REST STOP** bringt der obligatorische Koka-Muña-Tee zumindest ein wenig Soroche-Abhilfe, bevor am **PATAPAMPA-PASS** mit 4910 Metern der höchste Punkt wartet. Die Luft ist dünn und eisig.

Während ich in Arequipa bei 25 Grad Sonne auf der Plaza sass, sind nun selbst zwei Jacken übereinander nicht warm genug. Es kommt noch besser: 30 Minuten später wirbeln Schneeflocken durch die Luft. Die Landschaft ist von einem weissen Flaum überdeckt, die Strasse leider auch. Elider nimmt es gelassen und tuckert im Schnecken tempo voran.

Dass Peru mit 84 von 103 ökologischen Nischen weltweit eines der vielseitigsten Ökosysteme besitzt und 28 der 32 Klimatypen abhaken kann, macht sich nicht nur in der Vielfalt der Kartoffelsorten (geschätzt ungefähr 4000) bemerkbar – auch das Wetter wechselt im Minutentakt die Persönlichkeit. Und sobald es die Serpentina ins Colca-Tal hinuntergeht, strahlt der Himmel wieder tiefblau hinter bauschigen, weissen Wolken.

Kunstvolle Webarbeiten, die Geschichten erzählen

Das **PUQIO**, Perus erstes Glamping-Camp, liegt in einem ruhigen Winkel des Tals, fernab der grossen Aussichtspunkte, an denen Reisebusse halten. Hier flirren Andenkolibris durch die stimmungsvollen Sonnenuntergänge. Die «Carpas» sind grösser und komfortabler, als das Wort «Zelt» vermuten lässt: ein mit Lederstreifen verzierter Stoffschrank, weiche Felle auf dem Boden, ein Holzofen und am Abend eine Wärmflasche, die unter die Bettdecke gesteckt wird.

Das wirklich Besondere sind aber die Menschen, die hier arbeiten und die faszinierenden Geschichten ihrer Heimat teilen. Guide Freddy stellt mir am Nachmittag für eine Erkundung der lokalen Handwerkskunst das Ehepaar Antonio und Tomasa vor, die auf Quechua erklären, wie die Lama- oder Alpaka-Wolle durch natürliche Farbstoffe aus Moos, Rinde, Zwiebelschalen oder dem Zerdrücken der winzigen Cochenilleschildlaus gefärbt wird. Tomasa begann als Achtjährige unter Anleitung ihrer Grossmutter mit dem Spinnen der Fäden. Zur Schule ging sie nie.

Die Webarbeiten der heute 63-jährigen sind Kunstwerke, die nicht nur aufwendig von Hand gefertigt sind, sondern auch Geschichten erzählen. «Rauten stehen für Schutz, Zickzacklinien für Wasserläufe», übersetzt Freddy die Bedeutungen der Muster. «Jede Gemeinschaft hat ihre eigenen Motive, ebenso wie jede Schicht der Kleidung, vom Rock bis zum Schal, eine bestimmte Bedeutung hat und auf Familienstand oder regionale Herkunft hinweisen.»

3000 Meter in die Tiefe, umgeben von Inka-Terrassen

Ein komplettes traditionelles Outfit kann über 1000 Dollar kosten. Yulisa spart seit Jahren und investiert regelmässig in eine der Lagen. «Den bestickten Überrock habe ich bereits», sagt die 32-jährige am nächsten Morgen bei unserer Tour zum **CRUZ DEL CONDOR**. Yulisa wuchs in einem 1000-Einwohner-Dorf auf den Hängen gegenüber der Aussichtsplattform auf, die wir mit viel scheppernder Atmung (ich) und fröhlichen Anfeuerungen (Yulisa) nach eineinhalb Stunden erklommen haben.

Hier oben werden mir die spektakulären Ausmasse des Colca Canyon erst richtig bewusst: Es ist wie ein 360-Grad-Erlebnis, bei dem man in alle Richtungen in die berauschende Tiefe des Tals sieht. Im Gegensatz zu den trockenen Felslandschaften des Grand Canyon umgibt mich eine üppige, bewohnte Terrassen-Landschaft, die noch von den Inkas angelegt wurde. Dahinter ragen 6000 Meter hohe Berggipfel auf. Der Blick ist unfassbar, eine kleine Prise Enttäuschung macht sich trotzdem breit. Wir sind für die Kondore, die hier oben regelmässig gesichtet werden, extra früh aufgestanden. Aber heute: gährende Leere am Himmel.

Paciencia für die Kondore

Auf den zwei Kilometern bergabwärts erntet Yulisa ein paar «Sancayo», Kaktusfrüchte, die wie eine Mischung aus Melone und Kiwi schmecken, und erläutert die **APACHETAS**, jene kleinen Steinmonumente, die überall am Wegesrand aufgetürmt sind. «Sie sind Opfergaben für die Göttin Pachamama. Die Quechua glauben, dass Berge (Apus) sind: lebendige Geister, die über die Menschen und ihr Land wachen.»

Auf dem Weg zurück zeigt Yulisa plötzlich auf einen breiten Rand entlang der Steilwand. Weit hinten bewegt sich etwas. Beim Näherkommen werden nicht nur die Konturen deutlicher, sondern wird auch der Gestank stärker. Zwei Kondore bedienen sich an den tagealten Überresten einer toten Kuh. 50 Kondore lebten in diesem Tal, erklärt Yulisa. Knapp 3000 in ganz Peru, ergänzt Yulisa. «Die beiden sind Jungtiere, wahrscheinlich zwei Jahre alt», stellt sie über die munter futternden Aasgeier fest. Riesig sind sie trotzdem, als sie ein paar Minuten später elegant abheben, um Richtung Tal zu fliegen.

Während ich ihnen noch mit offenem Mund nachstarre, ziehen über uns Wolken auf, die sich überraschend schnell bewegen – bis ich feststelle, dass fünf weitere Kondore am Himmel kreisen, diesmal ausgewachsene Tiere mit einer Spannweite von drei Metern. Der Moment ist magisch. «Paciencia», stellt sich heraus, ist ein Superlativ für sich.

WEITERE INFORMATIONEN

In Peru wird so ziemlich alles über WhatsApp oder Instagram arrangiert – von Reservierungen über Hotelinfo bis zu Shopping-Terminen. Beste Reisezeit für die Südroute: Mai bis Oktober. Weitere Info: www.peru.travel und www.promperu.de

Alle Adressen, Links und Kontaktdaten aus dieser Reportage gibt es auf: www.seazentravel.com

