

In Guayaquil

- **Deutsches Honorarkonsulat** (Consulado Honorario de Alemania), Av. Las Monjas No. 10, Edificio Berlin, Tel. 04-22068-67, -68
- **Österreichisches Honorarkonsulat** (Consulado Honorario de Austria), Av. Jorge Pérez Concha 718, Urdesa, Tel. 04-2384886
- **Schweizerisches Generalkonsulat** (Consulado General de Suiza), Edificio Conauto, 5to piso, Av. Juan Tanca Marengo, km 1.8 y Santiago Castillo (Diagonal a Dicientro), Guayaquil, Tel. 04-2681900 (ext. 034)

In Cuenca

- **Deutsches Honorarkonsulat** (Consulado Honorario de Alemania), Transoceánica Cia. Ltda., Calle Bolívar 9-18 y Calle Benigno Malo, Tel. 07-2822783

In Manta

- **Deutsches Honorarkonsulat** (Consulado Honorario de Alemania), Av. 102, Los Esteros, Tel. 05-2923577

Wird der **Reisepass oder Personalausweis** im Ausland **gestohlen**, muss man dies bei der örtlichen Polizei melden. Darüber hinaus sollte man sich an die nächste diplomatische Auslandsvertretung seines Landes wenden, damit man einen Ersatz-Reiseausweis zur Rückkehr ausgestellt bekommt (ohne kommt man nicht an Bord eines Flugzeuges!).

Auch in **dringenden Notfällen**, z.B. medizinischer oder rechtlicher Art, Vermisstensuche, Hilfe bei Todesfällen o.Ä. sind die oben genannten Auslandsvertretungen bemüht, vermittelnd zu helfen.

Hinweis: Da sich die **Einreisebedingungen kurzfristig ändern** können, raten wir, sich kurz vor Abreise beim Auswärtigen Amt (www.auswaertiges-amt.de bzw. www.bmaa.gov.at oder www.dfae.admin.ch) oder der jeweiligen Botschaft zu informieren.

Dokumente und Einreisebestimmungen

Die **Einreise** nach Ecuador ist für Deutsche, Schweizer, Österreicher und Holländer **unproblematisch**. Alleinige Voraussetzung ist ein mindestens sechs Monate gültiger Reisepass. Wer als Tourist ins Land kommt, benötigt keinerlei Visum. Bei der Einreise erhält man den nötigen Stempel und das Einreisepapier (T-3), die einen maximalen **Aufenthalt von 30, 60 oder 90 Tagen** ermöglichen. Die Beamten fragen in der Regel, wie lange man in Ecuador zu bleiben beabsichtigt. Man gibt am besten 90 Tage an (auch wenn nur vier Wochen vorgesehen sind – wer weiß, ob man nicht doch länger als geplant bleiben will). Achten Sie auf die gute Lesbarkeit des maschinellen Einreisestempels (im Zweifelsfall eine zweite Stempelung verlangen). Eine Verlängerung der Aufenthaltsgenehmigung beantragt man bei der „Migración“ in Quito oder Guayaquil. Die Behörde verlängert allerdings nur während der zwei letzten Geltungstage des Einreisestempels. Daher ist dieser Akt zeitlich genau zu planen. Zuständig in Quito ist die Dirección Nacional de Migración, Av. Amazonas 3149 y Río Coca, Tel. 2451222, 2247510, 2450578. Die Gebühr für die Verlängerung liegt bei 1 \$. Ein Überschreiten der Aufenthaltsgenehmigung führt zu Problemen mit den bürokratischen Beamten. Diese Regelung nach dem Tourismusgesetz von 1997 (Ley Especial de Desarrollo Turístico, Art.

35) wird in Quito am unkompliziertesten angewandt, da hier auch die meisten Verlängerungsanträge gestellt werden. Damit hat das Ermögeln von Visum-Verlängerungen durch kurze Kolumbien-Ausreisen, wie es früher Langzeiturlauber öfters taten, ein Ende. Ecuador hat sich mit dem 1997er Gesetz spürbar geöffnet und touristenfreundlicher gemacht.

Der maximale Aufenthalt in Ecuador mit einem T-3-Touristenvisum ist auf 180 Kalendertage binnen eines Zwölfmonatszeitraums begrenzt und wird landesweit elektronisch erfasst. Unterbrechungen durch Ausreisen sind dabei möglich. Die Umwandlung eines Touristenvisums in ein anderes Visum, z.B. eines als Voluntär, ist in aller Regel während des touristischen Aufenthaltes in Ecuador nicht möglich. Ein anderes Visum als das T-3 muss also im Vorfeld im Heimatland beantragt werden.

Wichtig ist, dass man während des Aufenthaltes **in Ecuador den Pass mit Einreisepapier (zumindest als Kopie) immer bei sich führt!** Von allen wichtigen Papieren, Ausweisen, Tickets etc. sollte eine Kopie angefertigt werden, die getrennt aufbewahrt wird! Man kann sich die Kopie von Reisepass und Stempel auch in der Botschaft beglaubigen lassen; diese Kopie wird von Geldwechsel-Büros, aber auch bei Polizei- und Militärkontrollen in der Regel akzeptiert. In Städten wie Quito, unterwegs im Überlandbus oder in der Nähe von Militärstandorten, vornehmlich im Oriente, kann jederzeit eine polizeiliche bzw. Militärkontrolle erfolgen. Hat man dann keine Papiere (Kopien) bei

sich, kann es sein, dass man zurückgewiesen wird oder zu einer Vernehmung mitgenommen wird. Auch wer abends ausgeht, sollte stets ein Dokument mit Lichtbild bei sich haben, denn die Polizei kontrolliert Drogenbesitz und das Alter von Nachtschwärmern.

Ein verlorenes Einreisepapier bekommt man auf jeder Migración ersetzt. Sollte man den Pass verloren haben, ist die Botschaft aufzusuchen, wo ein Ersatzpapier ausgestellt wird.

Europäer, die von Ecuador nach Kolumbien oder Peru ausreisen wollen, benötigen keinerlei Visum.

Die genannten Einreisebestimmungen sind Stand März 2008. Man sollte sich vor der Reise bei der Botschaft oder beim Auswärtigen Amt erkundigen, ob sie noch gelten.

Arbeiten in Ecuador

Wer in Ecuador arbeiten will, benötigt grundsätzlich eines von fünf verschiedenen **Arbeitsvisa** mit begrenzter Aufenthaltsgenehmigung (zu beantragen bei der jeweiligen diplomatischen Vertretung Ecuadors). Wer sich als (ungelearnter) **Sprachlehrer** (Englisch, Französisch, Deutsch) mit Touristenvisum um Arbeit bemüht, der wird in den vielen Sprachschulen wahrscheinlich recht schnell einen schlecht bezahlten Job finden. Besser ist es, wenn man sich als Lehrer ausweisen kann und versucht, an Schulen und Universitäten eine besser dotierte Arbeit zu finden. Dort wird einheimisches Lehrpersonal gern behilflich sein, im Falle eines längeren Aufenthaltes ein Arbeitsvisum zu besorgen. Die Ca-

sa Humboldt in Quito nimmt ebenfalls Sprachlehrer auf.

In der **Entwicklungshilfe** arbeiten sowohl der Deutsche Entwicklungsdienst (DED) als auch die Gesellschaft für Technische Zusammenarbeit (GTZ) in zahlreichen Projekten und Beratungskoooperationen im Land. Die Arbeitsfelder dieser beiden staatlichen Institutionen sind vielfältig: ländliche Entwicklung, Infrastrukturförderung in den Gemeinden, Förderung von Kleinbetrieben, Umweltschutzmaßnahmen, nachhaltige Forstwirtschaft bis hin zur Regenwaldforschung. Auch der Österreichische Entwicklungsdienst (ÖED) und der schweizerische Entwicklungsdienst COSUDE arbeiten in Ecuador. Darüber hinaus betreuen zahlreiche Nichtregierungsorganisationen (NGOs) Projekte und Partnerschaften im Land. Die deutschen Parteistiftungen Friedrich-Ebert-Stiftung (SPD), Hanns-Seidl-Stiftung (CSU) und Konrad-Adenauer-Stiftung (CDU) sind ebenfalls präsent.

Einige der Organisationen und Stiftungen stellen auch **Praktikanten** oder Hospitanten ein, sei es in ihren Zentren in Quito oder in einem ihrer zahlreichen Projekte vor Ort. Grundsätzlich ist Interessierten empfohlen, sich zunächst an die jeweilige Zentrale in Europa zu wenden. Dort erhält man nähere Informationen über das Land, die Projekte und mögliche Einsatzmöglichkeiten in Ecuador bzw. den richtigen Ansprechpartner im Land.

Unzählige kleine Organisationen und Stiftungen sind auch ohne große Organisationsstruktur in Ecuador aktiv. Der vorliegende Reiseführer gibt entspre-

chend bei den Ortsbeschreibungen Hinweise auf Kontaktadressen und Einsatzmöglichkeiten. Für die meisten Einsätze sind Spanischkenntnisse Voraussetzung.

Andere Dokumente

Studenten kommen mit einem Studentenausweis der Heimat-Universität in Verbindung mit einem **Internationalen Studentenausweis** (der allein in Ecuador nicht mehr genügt, weil er zu leicht für jedermann im Land zu kaufen ist) in den Genuss von Vergünstigungen. Oft allerdings werden nur ecuadorianische Studentenausweise anerkannt. Ausländischen Studenten gewähren Geschäfte mit dem „ISIC“-Zeichen Rabatte.

Da es seit geraumer Zeit auch einen Jugendherbergsverband in Ecuador gibt, schläft man mit einem **internationalen Jugendherbergsausweis** aus dem Heimatland auch bei den ecuadorianischen Jugendherbergen zum günstigeren Tarif, sonst muss man eine Tagesmitgliedschaft erwerben. Die Jahresmitgliedschaft bei den Jugendherbergsverbänden daheim kostet 12–20 Euro in Deutschland (www.jugendherberge.de), 10–20 Euro in Österreich (www.oejhv.or.at) und 22–55 SFr in der Schweiz (www.youthhostel.ch). Tipp: Kann man auch als Familie beantragen.



Essen und Trinken

Die ecuadorianische Küche ist verglichen mit denen der Nachbarländer Peru und Kolumbien kein großer Wurf. Im Alltag manifestiert sich der **Sparzwang** der Mehrheit der Bevölkerung auch auf den Tellern.

Das **Mittagessen (Almuerzo)** ist die wichtigste Mahlzeit des Tages: Große Reisteller mit kleinen Fleisch- und Salatportionen bilden dabei meist das Hauptgericht in den zahllosen Restaurants. Die Suppe als Vorspeise ist oft kräftiger und schmackhafter. Dazu gibt es einen frischen Saft und gelegentlich einen süßen Nachtisch. Als **Abendmenü** heißt das Essen **Merienda**.

Die in den Anden traditionelle **Kartoffel** und ihre vielen Sorten werden zusehends vom **Reis** verdrängt.

Auf fast jedem Tisch steht **Ají**, eine sehr scharfe Gewürzsoße auf Basis der Cayenne-Pfefferschoten.

Gewöhnungsbedürftig für Europäer ist der **Koriander (cilantro)**, ein Gewürzkraut, das vielen Speisen zugefügt wird, auch dem Ají.

Dominieren an der Küste Meeresfrüchte und tropische Beilagen wie Kochbananen, so sind in der Sierra Huhn, Rind und Ziege die wichtigsten Fleischsorten. Etwas teurer sind Lamm und Schwein. Das Meerschweinchen (*cuy*) ist bereits ein Festtagsschmaus. Regional gibt es natürlich die unterschiedlichsten Rezepte.

Hinweis: In einfachen Restaurants wird häufig nicht am Tisch bezahlt, sondern beim Verlassen des Lokals an der *caja*, der Kasse, oft eine Theke nahe dem Ausgang.

Speisen

Vorspeise (entrada), Snacks

- **Bolas de verde** sind Bällchen aus grünen Kochbananen, die zu einem Püree geschlagen und mit Käse und Speck gefüllt werden.
- **Ceviche (cebiche)** ist ein in Limonen- und Orangensaft marinierter roher Fisch (*corvina*), der, mit Zwiebeln, Salz, Pfeffer und *ají* gewürzt, meist mit Brot oder geröstetem Mais serviert wird. Es gibt verschiedene Arten der Zubereitung: *ceviche de camarones* (mit Garnelen), *de conchas* (Muscheln), *de langostas* (Langusten), *de langostinos* (Krabben), *de ostiones* (Austern).
- **Empanadas** sind unterschiedlich zubereitete Teigtaschen mit diversen Füllungen, wie z.B.: *empanadas de arroz* (Reismehlteig mit Hühnerfleischfüllung), *empanadas de morocho* (Weißmehl- oder Morochomehlteig mit Schweinefleisch gefüllt), *empanadas de queso* (Weizenmehlteig mit Käse gefüllt), *empanadas de verde* (Kochbananenteig mit Hackfleisch oder Käse gefüllt).
- **Humitas** bestehen aus einem süßen Mais Teig, der mit gemahlenden Erdnüssen, Eiern und geriebenem Käse gefüllt ist. Die äußere Schale ist ein in heißem Wasserbad gedämpftes Bananenblatt.
- **Tamales** werden ähnlich wie humitas zubereitet, doch haben sie zusätzlich eine Fleischfüllung. Statt in ein Bananen- wird die Teigmasse in ein Achira-Blatt eingeschlagen.
- **Tortillas de maíz** sind mit Kartoffelbrei und Käse gefüllte Maismehltaschen, die im Ofen gebacken werden.

Suppe (sopa, caldo, locro)

- **Caldo de gallina** – die Hühnersuppe ist die populärste Suppe Ecuadors.
- **Caldo de pata** ist eine Kartoffelsuppe mit Schweinshaxe, Kartoffeln, Yucca, Lauch und

gekochtem Mais (*mote*). Geschmacklich abgerundet wird die Suppe mit *ají*.

- **Chupé de pescado** ist eine Fischsuppe mit Kartoffeln, Tomaten und Paprika.
- **Fanesca** ist eine fleischlose, traditionelle Suppe (in der Karwoche), bestehend aus verschiedenen Getreidekörnern (*granos*), Mais, Linsen, Bohnen und Fisch.
- **Locro de queso** ist eine gelbe Suppe aus Kartoffeln, Mais, Zwiebeln, Käse und Milch, die häufig unter der Woche serviert wird.
- **Sancocho** ist eine Fleischbrühe mit Mais, Yuca und Kochbananen.
- **Yaguarlocro** ist eine Suppe aus Kartoffeln, Avocado, Blut und Rinderinnereien.

Hauptgericht (plato fuerte)

- **Arroz colorado** ist eines der vielen Reisgerichte mit Bratbananen (*maqueños*), Hackfleisch, hart gekochten Eiern, Erbsen und Karotten.
- **Carne colorada** ist Beefsteak, meist mit gekochtem und geschältem Mais (*mote*), Bratbanane (*maqueño*) oder Pommes und Avocado serviert.
- **Carne en palito** ist Ziegen- oder Rindfleisch auf dem Schaschlik-Spieß und wird oft auf der Straße angeboten, bekannt auch als *pincho*.
- **Chanchito hornado** ist gebackenes Schweinefleisch, das mit gekochtem und geschältem Mais (*mote*), Bratbanane (*maqueño*), Avocado, Tomaten und neuerdings mit einem Sahnedressing serviert wird.
- **Churrasco** ist ein Schweine- oder Rindfleischstück, das mit Reis, Spiegelei und Salat gereicht wird.
- **Cuy** ist gegrilltes Meerschwein, das weniger im Restaurant, sondern mehr an Straßenständen angeboten wird.
- **Fritadas** sind Schweinefleischstückchen, die in der *paila* (Riesenpfanne ähnlich dem Wok) mit Knoblauch angebraten werden.
- **Guatita** sind Innereien vom Kalb mit einer Erdnusssoße, Avocado und Kartoffeln.

- **Llapingachos** sind frittierte Käse-Kartoffelpuffer, die oft mit *fritadas* serviert werden.
- **Lomo fino** ist zartes Rinderfilet, das zumindest in besseren Restaurants den Ansprüchen an zartes Fleisch genügt.
- **Lechón** ist das gebratene (*hornado*) Spanferkel, das auf Märkten und an Straßenständen angeboten wird.
- **Parrilladas** ähneln einem Barbecue, bei dem verschiedene Fleischsorten und Würstchen auf den Holzkohlegrill gelegt werden. Dazu werden in der Regel Salat, Bratbanane und Maiskolben (*choclos*) gereicht.
- **Seco de chivo** ist ein Fleischgericht aus Hammel- oder Ziegenfleisch, das mit Bier und *Naranjilla*-Saft zubereitet wird. Dazu gibt es gelben Reis. Daneben gibt es noch andere Secos wie *Seco de cordero* (Lammfleisch) oder *Seco de gallina* (Hühnchen).

Nachtisch (postre)

- **Quimbolitos** sind Teigtaschen aus gesüßtem Maismehl, dem Zuckerrohrschnaps *majorca* und Rosinen.

- **Helado** ist Speiseeis, das in diversen Variationen, teils mit Kompott, angeboten wird. Unbedingt probieren muss man das grüne Eis der *Naranjilla*! Der Geschmack erinnert an einen Mix aus Grapefruit und Limonen.
- **Torta de maqueño** ist ein Bananenkuchen. Er ist nicht überall zu bekommen, sicher aber in Otavalo. Garantiert der beste Kuchen, seit es Bananen gibt!

Trinken

Kaffee/Tee

Der **cafecito**, das „Kaffeechen“, oder der Tee (**té** oder **agua aromática**) werden gerne nach dem Essen getrunken und sind überall im Land erhältlich. Für europäische Geschmacksnerven ist der Kaffee in Ecuador nur selten gut. Einfache Restaurants brühen immer noch einen hochkonzentrierten Sud, der mit



heißem Wasser oder heißer Milch übergossen und dann serviert wird. So gibt es den **café con leche** (eine Tasse Milch, mit Kaffeepulver/-sud), den **café negro** bzw. **café con agua** (schwarzer Kaffee) oder den **pintado** (Kaffee mit etwas Milch). Espresso und Filterkaffee sind in manchen Cafésbars zu bekommen. In Restaurants steht der Kaffeesud manchmal noch auf den Tischen, und wer Kaffee bestellt, verlangt nur nach heißem Wasser oder heißer Milch.

Der Tee wird mit Zitrone und Zucker getrunken. Bestellt man den Tee mit Milch, bekommt man eine Tasse Milch mit Teebeutel. Schwarzen Tee kann man nur vereinzelt in Quito trinken.

Heiße Schokolade bekommt man nur in manchen Restaurants und Cafés.

Mineralwasser

Das Mineralwasser (**agua mineral**) ist entweder mit Kohlensäure versetzt (*con gas*) oder ohne (*sin gas*). Gütig (gesprochen „witik“) ist die beste Marke in Ecuador.

Säfte

Es gibt unverdünnte Säfte (**jugos puros**) und solche, die mit Wasser „gestreckt“ sind (**jugos con agua**) und denen meistens Zucker zugesetzt ist. Wer sie ungesüßt möchte, bestellt sie ohne Zucker (*sin azúcar*). Gängige **Geschmacksrichtungen** sind Papaya (*papaya*), Orange (*naranja*), Maracuya (*maracuya*), Banane (*plátano*), Ananas (*piña*), Grapefruit (*toronja*), Wassermelone (*sandía*), Baumtomate (*tomate*) und Brombeere (*mora*). Das Ganze als **Milchshake** heißt **batido**.

Alkoholfreie Getränke

Alle nichtalkoholischen Limonaden-Getränke werden in Ecuador **colas** genannt. Getränke in Pfandflaschen sind deutlich preiswerter als in Wegwerfverpackungen. Der Preis für das Flaschenpfand ist mitunter höher als der Inhalt der Flasche selbst und variiert von Geschäft zu Geschäft.

An der Küste wird die grüne, „frühreife“ **Kokosnuss** angeboten. Die Frucht wird vor den Augen des Kunden mit der Machete angeschlagen, mit einem Strohalm saugt man die Milch aus der Nuss. Das Fruchtfleisch ist arg weich, aber durchaus genießbar.

Alkoholische Getränke

Bier (cerveza) ist auch in Ecuador weit verbreitet, die führenden Marken sind Pilsener, Club und Biela. Zunehmende Verbreitung finden „Light-Biere“, von denen die Werbung behauptet, man könne doppelt soviel trinken – zum Wohl!

Wein (vino) ist in Ecuador verhältnismäßig teuer, da fast alle Sorten importiert werden. Empfehlenswert sind spanische, argentinische und vor allem chilenische Rotweine (*vino tinto*). Ecuadorianischer Wein hingegen ist meist ungenießbar süß.

Cocktails (cocteles) und **Drinks (tragos)** sind in Ecuador in den verschiedensten Variationen und überall zu bekommen. Beliebtester Cocktail ist der Cuba Libre, Rum mit Cola. Wer der Wasserqualität nicht traut, sollte den Drink im Zweifelsfall *sin hielo* (ohne Eis) bestellen. Auch dann sind die Cocktails nicht warm, denn die Zutaten kommen