

Annette Holzapfel



Kultur *Schock* Peru

Alltagskultur | Tradition | Verhaltensregeln

Religion | Tabus | Familie | Mann und Frau | Stadt- und Landleben

Geschichte | Gesellschaft | Ausländer



Andere Länder – andere Sitten

REISE Know-How Verlag Peter Rump Bielefeld

Annette Holzapfel

KulturSchock Peru



„Das peruanische Territorium vereint Sandflächen an seiner Küste, die wie die trockenen Wüsten Afrikas sind, ausgedehnte Hochebenen wie die monotonen Steppen Asiens; die hohen Gipfel seiner Gebirgsketten sind wie die kalten Polarregionen und die dichten Wälder des Amazonastieflandes wie die üppige Vegetation der Tropen.“

Antonio Raimondi, italienischer Wissenschaftler, er kam 1850 nach Peru und erforschte bis zu seinem Tod 1890 Völker und Natur des Amazonastieflandes

Impressum

Annette Holzapfel
KulturSchock Peru

erschienen im
REISE KNOW-HOW Verlag Peter Rump GmbH
Osnabrücker Str. 79
33649 Bielefeld

© REISE KNOW-HOW Verlag Peter Rump GmbH
2006, 2010, 2013

**4. neu bearbeitete und komplett aktualisierte
Auflage 2017**

Alle Rechte vorbehalten.

Gestaltung

Umschlag: G. Pawlak
Inhalt: amundo media GmbH Fotos:
siehe Fotonachweis Seite 6

Lektorat: amundo media GmbH

PDF-ISBN 978-3-8317-4870-9

Wer im Buchhandel trotzdem kein Glück hat, bekommt
unsere Bücher auch über unseren **Büchershop im
Internet: www.reise-know-how.de**

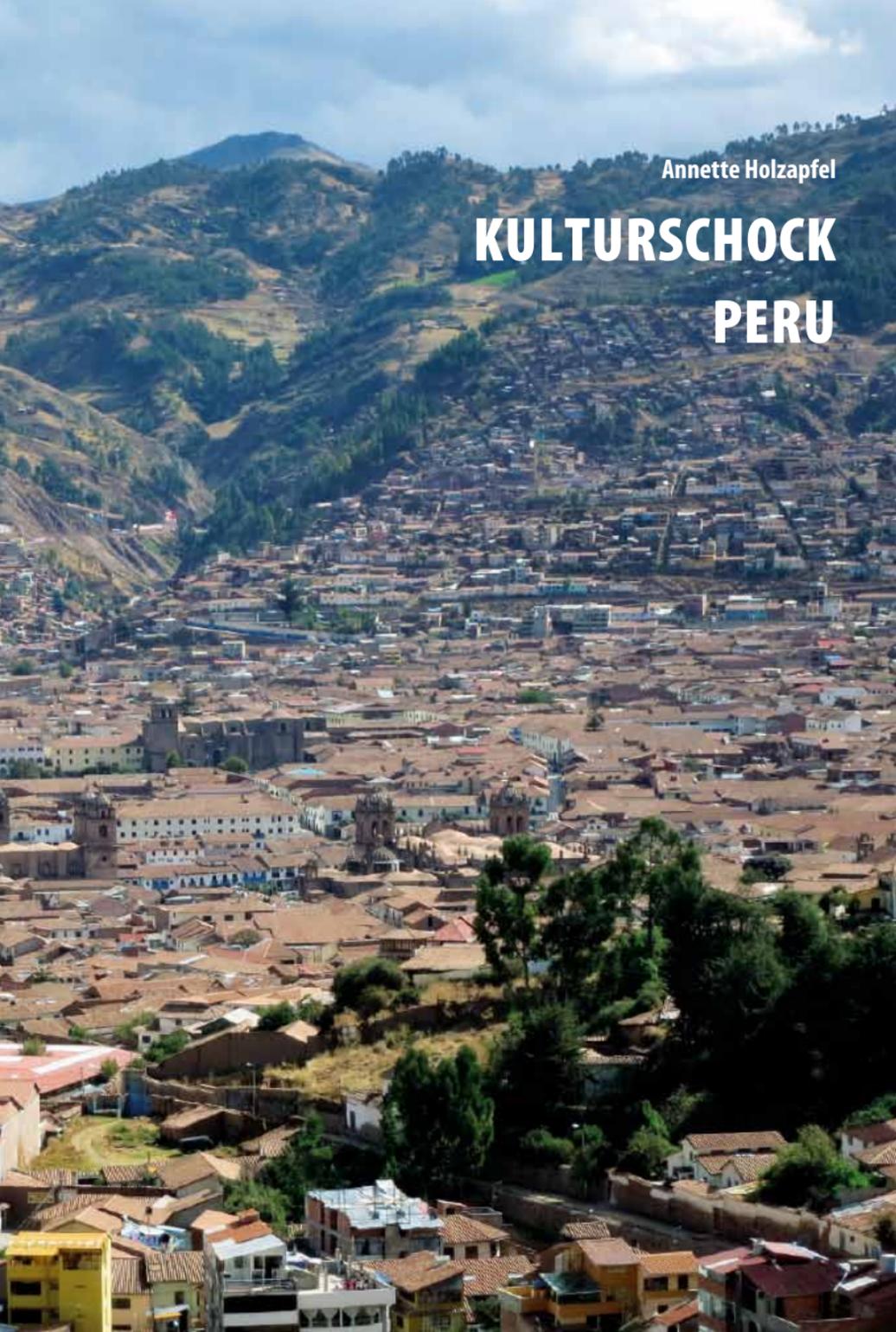


Wir freuen uns über Kritik, Kommentare
und Verbesserungsvorschläge, gern auch
per E-Mail an info@reise-know-how.de.

Alle Informationen in diesem Buch sind
von der Autorin mit größter Sorgfalt
gesammelt und vom Lektorat des Verlages
gewissenhaft bearbeitet und überprüft
worden.

Da inhaltliche und sachliche Fehler nicht
ausgeschlossen werden können, erklärt der
Verlag, dass alle Angaben im Sinne der
Produkthaftung ohne Garantie erfolgen
und dass Verlag wie Autorin keinerlei
Verantwortung und Haftung für inhaltliche
und sachliche Fehler übernehmen.

Die Nennung von Firmen und ihren
Produkten und ihre Reihenfolge sind als
Beispiel ohne Wertung gegenüber anderen
anzusehen. Qualitäts- und Quantitätsanga-
ben sind rein subjektive Einschätzungen
der Autorin und dienen keinesfalls der
Bewerbung von Firmen oder Produkten.

An aerial photograph of a densely populated city in Peru, likely Cusco, showing a mix of traditional and modern architecture with terracotta roofs. The city is nestled in a valley with steep, green mountains in the background under a cloudy sky.

Annette Holzapfel

KULTURSCHOCK

PERU



Auf der Reise zu Hause
www.reise-know-how.de

- ➔ **Ergänzungen nach Redaktionsschluss**
- ➔ **kostenlose Zusatzinformationen und Downloads**
- ➔ **das komplette Verlagsprogramm**
- ➔ **aktuelle Erscheinungstermine**
- ➔ **Newsletter abonnieren**



**Bequem einkaufen
im Verlagsshop**



**Oder Freund auf
Facebook werden**

Bienvenidos al Peru!

Willkommen in Peru, einem Land, dessen 7000-jährige Geschichte ebenso abwechslungsreich ist wie seine Landschaften. Von den Wellen des Pazifik, die jedes Surferherz höher schlagen lassen, sind es nur wenige Stunden bis zu den schneebedeckten Gletschern der Anden. Vielfältig sind auch die Vegetation und das Klima. Während die Temperaturen in den Anden schon einmal unter Null Grad Celsius sinken, kann die Hitze im tropischen Regenwald, der sich im Osten an das Hochland anschließt, sogar nachts unerträglich sein. Innerhalb kürzester Zeit gelangt man in unterschiedliche Klimazonen, was wie eine Abfolge der Jahreszeiten im Zeitraffer wirkt. Nahezu alles gedeiht an vielen Orten und man kann eine Vielfalt an Lebensmitteln ganzjährig auf den Märkten kaufen.

Peru gehört zu den Ländern mit der größten Pflanzen- und Tiervielfalt der Erde. 28 der insgesamt 32 Klimatypen weltweit kommen hier vor.

Zur Ernährung der Erdbevölkerung hat Peru einige seiner über 100 Kartoffelsorten beigesteuert, auch Getreide mit hochwertigen Eiweißen wie Amaranth, der in Peru *kiwicha* heißt, und die „Andenhirsen“ Quinoa und Cañihua. UN-Generalsekretär *Ban Ki Moon* erklärte 2013 zum „Jahr der Quinoa“, weil die Pflanze mithelfen könne, den Welthunger zu bekämpfen. Der *maiz gigante* („Riesenmais“), eine

der 50 peruanischen Maissorten, wächst nur im „Heiligen Inka-Tal“ bei Cusco. Aromatische Paprikaschoten, in Peru *ají* genannt, geben den Speisen eine besondere Würze. Seit 4000 Jahren bauen die Peruaner Maniok (*yuca*) und *pallar*, die riesige Mondbohne, an. Die Vielfalt der peruanischen Küche haben nicht nur die peruanischen Sterneköche neu entdeckt, Peru wurde für seine Gastronomie auch im Ausland prämiert. Durch erstklassige Restaurants ist Lima zur kulinarischen Hauptstadt Lateinamerikas aufgestiegen.

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurde hier der „Pisco Sour“ erfunden, ein Aperitif aus Traubenbranntwein, Limettensaft, Rohrzuckersirup und Eiweiß, den ein Spritzer Angosturabitter oder eine Messerspitze Zimt verfeinert. Auf Empfängen wird kein „Vin d' honneur“, sondern „Pisco de Honor“ serviert.

Die 31 Millionen Peruaner gehören 77 Ethnien an und sprechen 68 verschiedene Sprachen; ihre Vorfahren waren Amerikaner, Europäer, Asiaten, Afrikaner oder Südseebewohner.

Einen Kulturschock erlebt man nicht direkt bei der Ankunft, sondern vielmehr während des Aufenthalts im Land. In den Parks der modernen Stadtviertel von Lima scheint es Wasser im Überfluss zu geben. Wer in einer auf Wüstensand erbauten Hütte am Stadtrand lebt, leidet dagegen permanent unter Wassermangel. Die Wohlhabenden arbeiten in modernen Geschäfts- und Bankenvierteln, treffen sich in renommierten Privatkлубs, ihre Söhne und Töchter studieren an privaten Universitäten. Über die Armut in den Gebirgs- und Urwalddörfern wissen sie wenig. Ihrer harten Lebensbedingungen im Hinterland überdrüssig, strömen ehemalige Bauern in Massen nach Lima und werden dort von Alteingesessenen als Bedrohung wahrgenommen.

Die Modernisierung wird immer rasanter. Die Peruaner integrieren sich mit bewundernswertem Geschick in die fortschreitende Globalisierung. Gleichzeitig bewahren sie ihr kulturelles Erbe, das beispielsweise aus rituellen Praktiken und Glaubensvorstellungen aus der Inka- und Vorinkazeit stammt und insbesondere eine Vielfalt an Tänzen, Kostümierung und musikalischen Genres umfasst, die auf dem Kontinent ihres Gleichen sucht. Kein religiöses Fest wird ohne traditionelle Tänze gefeiert. Tanzgruppen begleiten *Jesus Christus*, die Muttergottes und die Heiligen. Das musikalische Erbe der afrikanischen Sklaven kann man in von Afro-Amerikanern betriebenen Tanzlokalen erleben. Das staatliche Folkloreballett zeigt dem städtischen Publikum moderne Kompositionen traditioneller Tänze. Liebhaber klassischer Musik können Konzerte des Nationalen Symphonieorchesters und mit etwas Glück einen Auftritt des peruanischen Tenors *Juan Diego Florez* genießen.

Perus Gegensätze faszinieren und schockieren. Die ethnische Vielfalt ist Bereicherung und führt zu spannungsgeladenen Konflikten, die sich teilweise in Protesten und Auseinandersetzungen mit vielen Verletzten und manchmal mit Toten entladen.

Trotz aller Gegensätze fühlen viele Peruaner sich inzwischen als Teil einer Nation und sind stolz auf ihr Land, das Fremden so viel zu bieten hat. Gern laden sie Ausländer zu lokalen Festen oder Familienfeiern ein. Es gibt keine bessere Gelegenheit, das peruanische Lebensgefühl zu spüren, als mit Einheimischen zu trinken, zu essen und zu tanzen. Und es gibt keine bessere Lektion fürs Leben, denn die Peruaner trotzen den Problemen des Alltags mit ausgelassener und ansteckender Lebensfreude.

Nach 20 Jahren Leben und Arbeiten in Peru ist das Land für mich zur zweiten Heimat geworden. Das Umfeld und die Menschen sind mir tief vertraut und Teil meiner Sicht auf die Welt geworden. Es scheint mir aber, dass Menschen aus „entwickelten Ländern“ Peru manchmal vorschnell als „unterentwickelt“ oder „hinterwäldlerisch“ abqualifizieren. Wem es während seiner Reise gelingt, das Land und die Leute nicht von außen mit mitgebrachten Maßstäben zu beurteilen, sondern es von innen heraus und aus der Sicht der Peruaner zu verstehen, der wird anschließend gewiss um vieles reicher sein.

Annette Holzapfel

Fotonachweis

Soweit der Fotograf nicht direkt am Bild vermerkt ist, stehen die Kürzel an den Abbildungen für folgende Personen, Firmen und Einrichtungen. Wir bedanken uns für ihre freundliche Abdruckgenehmigung.

<i>ah</i>	<i>Annette Holzapfel</i>
<i>ai</i>	<i>Alicia Ibanez</i>
<i>cd</i>	<i>Carmen Dávila</i>
<i>ju</i>	<i>Julia Vera</i>
<i>lg</i>	<i>Luis Gamero</i>
<i>pd</i>	<i>Patrick Darlot</i>
<i>pg</i>	<i>Renate und Bernd Pullig</i>

Umschlagbilder und Buchrücken: Annette Holzapfel

Dank

Dilma Salinas und *Eufronio Obispo* und allen anderen Campesinos von San Pedro de Casta danke ich für ihre Gastfreundschaft. Für Unterstützung danke ich den Franziskanerinnen der Purísima Concepción de María sowie *Dr. Peter Masson*, *Dr. Irma Luz Richter*, *Olga Alvitez* in Chiclayo, *Julia Vera*, *Alicia Ibanez*, *Felipe Pacheco*, *Anita Pacho*, *Fabio Vásquez*, *Mariella Bautista*, *Tato Ojeda*, *María Villavicencio*, *Hella Tejada*, *Rosemarie Werner*, *Petra von Gablenz*, *Elisabeth Luque*, *Sondra Wentzel*, *Antje Wirth*, *Claudia Gottmann* vom BMZ, der Musikwissenschaftlerin *Chalena Vasquez* (†), dem Chefkoch *Gastón Acurio*, der Geschäftsführerin der AHK Peru *Antje Wandelt* und *Alois Kennerknecht* für die Teilnahme an seiner alternativen Stadtführung. *Käthe Meentzen*, *Cecilio Soria*, *Luzmilla Monteluisa* und *Diego Kau* gaben mir wertvolle Information über das Amazonastiefland.

Agradecimiento

A *Dilma Salinas* y *Eufronio Obispo* y todos los demás campesinos de San Pedro de Casta agradezco por su hospitalidad. Agradezco a las Franciscanas de la Purísima Concepción de María, al *Dr. Peter Masson*, la *Dra. Irma Luz Richter*, así como por el apoyo de *Olga Alvitez*, *Julia Vera*, *Alicia Ibanez*, *Felipe Pacheco*, *Fabio Vásquez*, *Mariella Bautista*, *Tato Ojeda del Arco*, *María Villavicencio*, *Hella Tejada*, *Anita Pacheco*, *Rosemarie Werner*, *Petra von Gablenz*, *Elisabeth Luque*, *Sondra Wentzel*, *Antje Wirth*, *Claudia Gottmann*, a la cantautora e investigadora *Chalena* (†), a *Gastón Acurio*, la gerente de la Cámara de Comercio Alemana *Antje Wandelt* y a *Alois Kennerknecht* por mi participación en una de sus excursiones alternativas. *Käthe Meentzen*, *Cecilio Soria*, *Luzmilla Monteluisa* y *Diego Kau* me dieron valiosas información sobre los indígenas en la Selva peruana.

Inhalt

■ Verhaltenstipps A–Z	13
■ Geschichte	43
Die ersten Einwanderer und ihre Siedlungsformen	44
Kulturen vor dem Inkareich	45
Das Imperium der Inka	46
Die spanische Eroberung	49
Die Kolonialzeit	50
Vom Vizekönigreich zur Republik	56
Das 20. Jahrhundert und der Indigenismo	59
Das 21. Jahrhundert –	
Frauen und Indigene drängen an die Macht	64
Der „Ort der Erinnerung“ und	
die „Kommission der Wahrheit“	67
■ Völker und Kulturen Perus	69
Peru – ein Vielvölkerstaat	70
Urbevölkerung oder Indigene	71
Identität und Patriotismus	73
Das Hinterland	76
Einwanderer aus Europa und Amerika	86
Juden	86
Afro-Peruaner	88
Chinesen und Tusan	91
Maori	93
Nisei –	
die Nachkommen der japanischen Einwander	93
Araber, Iraner, Pakistanis	95
Zuwanderer aus deutschsprachigen Ländern	96
■ Natur und Umwelt	101
Landschaften und Klima,	
Berggötter und „Christkind“	102
Das Christkind und die Rache der Natur	110
Umweltschutz und Umweltzerstörung	110
Koka, geliebte und heilige Pflanze der Anden	114

■ Die peruanische Gesellschaft heute 119

Wirtschaftliche und soziale Unterschiede	120
Politik und Parteien	121
Die Guerillabewegungen der 1980er- und 1990er-Jahre	128
Terrorismus und Bürgerkrieg in der Volkskunst	133
Gegen das Vergessen	134
Medien und soziale Netzwerke	135
Das Bildungssystem	136
Das Gesundheitssystem	144
Ethnien, Stereotype, Vorurteile	145
Lebenswelten	151
Musik und Tänze	162
Revolution in der Küche	171
Deutsche Präsenz	176

■ Geschlechter und Familie 179

Frauen in Peru	180
Homosexualität	186
Stationen des Lebens	187

■ Religion und Magie 217

Die Christianisierung Perus	218
Das Christentum im heutigen Peru	220
Evangelikale Glaubensgemeinschaften	222
Die sakrale Welt	225
Christus in Peru	235
Die sakrale Bedeutung der Koka: Opfer und Orakel	238
Drogen für spirituelle Visionen und schamanistische Sitzungen	239
Magier und traditionelle Priester	240
Magie im Geschäft	241

■ Wirtschaft 243

Lateinamerikanischer Tiger mit divergierenden Wachstumsideologien	244
Regionale Produkte für den Export	245
Baubranche, Tourismus, Banken und Emigration	250
Armut, Wohlstand und Wirtschaftswachstum	251

Aufsteigen um jeden Preis – von der Schattenwirtschaft zum Kleinunternehmer	252
„La empleada“ – die Arbeit im Haushalt als Tor zur Bildung	257
Kinderarbeit – Ausbeutung oder eine Chance, Armut und Gewalt zu entkommen	261
Bergbau und Prostitution	265
Handel mit Koka oder Kokain – der schnelle Weg zu Reichtum	265
„Sag, ich kann das!“ – Arbeit und Kreativität	270

■ Der Alltag von A bis Z **273**

Arbeitsleben	274
Behörden	279
Essen und Trinken	279
Feste und Feiern	287
Freizeit	292
Infrastruktur, Transport und Verkehr	296
Kommunikation	302
Korruption	305
Kriminalität	307
Müll	310
Polizei	311
Sprache	312
Zeit und Ort	314

■ Als Fremder in Peru **317**

Das Verhältnis der Peruaner zu Ausländern	318
Armut und Tourismus	319
Das Deutschlandbild der Peruaner	320
Bei Peruanern zu Gast	322

■ Anhang **325**

Glossar	326
Quellenangaben	334
Literaturtipps	337
Peru im Internet	338
Register	340
Übersichtskarte Peru	346
Die Autorin	348

Exkurse zwischendurch

Dilma und Eufronio	84
Der „Herr der Wunder“ und der „Herr der Erdbeben“	104
Guanakirma, die blutsaugende Göttin	108
Yaku Raymi – das Fest des Wassers	108
Das Wichtigste ist die Bildung	140
Abseits der Touristenroute.....	154
Peruanische Volkstänze an einer Elite-Universität	170
Der fünfte Sohn wurde auf einem Kartoffelfeld geboren	188
Die Kinder vor Gefahren schützen	190
Catalina.....	202
Adelina.....	206
Die Schreckenskrankheit.....	210
Friedhöfe im urbanen Peru	214
Eine wilde Horde bringt eine neue Religion ins Land der Inka.....	219
Santa Rosa de Lima	226
San Martín de Porres	227
Die eigentlichen „Besitzer“ des Ackerlandes.....	227
„Pariapunko“ – der Wasserspender.....	227
Vom Blitz Getroffene	228
„Pachamama“ – die Mutter Erde.....	228
Der Berggott „Wamani“ verkörpert sich im „Scherentänzer“	230
Der „Herr vom Sternglanzschnee“ und die Eroberung der Kathedrale	232
Produkte für den Weltmarkt.....	248
Eisern sparen und über sich selbst hinauswachsen – Maria.....	258
Traditionslokale in Lima: Antigua Taberna Queirolo und El Cordano ...	294
Einige Redewendungen.....	313

Extrainfos im Buch

ergänzen den Text um anschauliche Zusatzmaterialien, die vom Autor aus der Fülle der Internet-Quellen ausgewählt wurden. Sie können bequem über unsere spezielle Internetseite **www.reise-know-how.de/kulturschock/peru17** durch Eingabe der jeweiligen Extrainfo-Nummer (z. B. „#1“) aufgerufen werden.