

Ethnische Gruppen an der Küste

Während der Kolonialepoche wurde die Küstenebene zunächst von vereinzelt Einwanderern aus Europa besiedelt. Mit ihren Familien ließen sie sich auf abgelegenen Fincas nieder, oftmals in der Nähe von indigenen Dörfern. Der im 18. Jh. einsetzende Ausbau von Monokulturen und die Entstehung neuer Absatzmärkte im 19. Jh. zogen dann massive Landkäufe, Zwangsenteignungen und auch eingeschleppte Krankheiten nach sich. Die „Einfuhr“ mittelloser „Hochlandindianer“, dringend benötigter Arbeitskräfte auf den wachsenden Kakaoplantagen, sorgte zudem für die rasche Dezimierung der Indígenas de la Costa bzw. verursachte deren weit reichende Mestizaje.

Vier verbliebene Volksgruppen sind heute noch im nördlichen Küstenbereich anzutreffen. Hierzu gehören die im kolumbianischen Grenzgebiet lebenden **Awa** („Menschen“), die jenseits der Grenze auch als Kwaiker oder Coaquier bezeichnet werden. Auf ecuadorianischer Seite gibt es noch etwa 500 Familien dieser auf 22 Urwaldkommunen in den Provinzen Esmeraldas (Reserva Ecológica Cayapas Mataje), Carchi und Imbabura verteilten Gruppe, die zudem über eine eigene Sprache (*Awapit*) verfügt. Angehörige der Awas können auf den Wochenendmärkten von Lita, San Lorenzo und Chical angetroffen werden. Auf kolumbianischer Seite leben etwa 30.000 Awas.

Eine weitere, noch stärker dezimierte Indígena-Gruppe der Provinz Esmeraldas, die **Epera** (Sprache *Siapedie*), besteht lediglich aus etwa 250 Personen. Sie gelten als die ältesten Bewohner der Chocó-Region und sind direkte Verwandte der Emberá in Kolumbien und Panama.

Die 2000 Mitglieder zählenden **Tsáchilas** bevölkern eine regenreiche Zone

in der Provinz de los Tsáchilas nahe der Agrarmetropole Santo Domingo. Die Männer der Tsáchilas werden aufgrund ihrer exzentrisch roten Haartracht (*mumuk*) auch als „Colorados“ bezeichnet, wobei ihre steifen, helmartigen Frisuren durch das Einfärben mit der Achiote-Frucht entstehen, die sie auch zur Körperbemalung benutzen. Trotz fortschreitender Mestizaje konnten die sieben selbst verwalteten Kommunen Elemente ihrer kulturellen Identität bewahren und wiederbeleben. Dazu gehören ihre Sprache *Tsafiqui* und überlieferte schamanische Heilungsrituale mit einem *Curandero* (Heiler). Der traditionelle *Manpe tsanpá* ist ein von den Männern getragener, blau-weiß gestreifter Rock. Barbusige, nur mit einem farbenfrohen *Túnam* bekleidete Frauen gibt es heute jedoch nur auf Ansichtskarten.

Das Volk der **Chachis**, auch Cayapas genannt, besiedelt die Uferbereiche der Flüsse Río Cayapas (→ S. 375 und S. 378) und Río Onzole in den Regenwäldern der nordöstlichen Esmeraldas-Provinz (Reserva Ecológica Cayapas Mataje), in geringerem Umfang auch das Hinterland von Muisne (Reserva Ecológica Mache Chindul). Die etwa 4000 Mitglieder zählende Gruppe stammte ursprünglich aus dem nördlichen Andenhochland, von wo sie aufgrund der Kriegswirren im Zuge der Inka-Eroberung und der bald daraufhin einmarschierenden Spanier geflüchtet waren. Um als eigenständiges Volk heute überlebensfähig zu bleiben, haben sich die Chachis zu einer Konföderation zusammengeschlossen, die sich aus 13 Kommunalzentren zusammensetzt. Trotz lange zurückliegender Kolonisierung durch afroecuadorianische und „gemischte“ Bevölkerungsgruppen haben die Chachis einige wesentliche

Merkmale ihrer kulturellen Identität bewahren können. So sprechen sie untereinander *Chapalachi*, das im Zuge der Anpassung an die „Außenwelt“ mit spanischen Begriffen bereichert wurde. Eines der größten Probleme ist neben

der massiven Abholzung der Urwälder eine hohe Zahl an tropischen Krankheiten, wie die Malaria und die bislang unheilbare Onchozerkosis (durch den Stich der Kriebelmücke verursacht), die häufig zur Erblindung führt.

Nichtindigene ethnische Gruppen

Neben den indigenen Ethnien sei auch auf die Gruppierungen von **Montubios** oder **Cholos** hingewiesen, Mischlinge von Indígenas und Weißen der inneren Küstenregion (Provinzen Guayas, Los Ríos, Manabí). Die Brauchtümer der Montubios sind vor allem mit dem Meer verbunden, außerdem sind ihre Reiterspiele landesweit bekannt – sie reiten nicht nur, sie dominieren wahrhaftig die Pferde!

Von etwa 800.000 **Afroecuadorianern, Morenos, Negros, Mulatos** und **Zambos**, über 5 % der Gesamtbevölkerung, leben fast 80 % im Küstenbe-

reich, davon ca. eine halbe Mio. in der Provinz Esmeraldas und in Guayaquil. Im Hochland ist die afroecuadorianische Minderheit vor allem in Quito in einkommensschwachen nördlichen Vierteln sowie in den Provinzen Imbabura und Carchi und insbesondere im subtropischen Valle del Chota (→ S. 127) und im Bereich des Río Mira anzutreffen. Hauptrepräsentant des „Pueblo Negro“ ist die *CONAFRO* (*Comisión Nacional Afroecuatoriana*), die den ersten Sonntag im Oktober zum „Día del Negro Ecuatoriano“ deklarierte.

Unternehmen Ecuador

Dank seiner reichhaltigen Naturre Ressourcen und klimatisch unterschiedlicher Anbauzonen besitzt Ecuador eine schlaraffenlandartige Palette an Exportmöglichkeiten.

Zu den dominierenden Devisenbringern zählen das aus dem Amazonas-tiefeland herbeigepumpte **Erdöl**, eine äußerst variantenreiche **Landwirtschaft**, darunter großflächig angelegte Bananenplantagen, **Fischerei** (Thunfisch und Shrimp-Aufzuchtfarmen) und der **Tourismus**, der Jahr für Jahr über 300.000 Besucher aus Europa, Nord- und Südamerika, Australien und Asien in das Äquatorland bringt. Zwei Drittel aller Arbeitnehmer sind im staatlichen und privaten Dienstleistungssektor, ein Drittel in Industrie, Handwerksbetrieben und in der Landwirtschaft beschäf-

tigt. Mit 18,5 Mio. Einwohnern betrug das Bruttoinlandsprodukt (BIP) pro Kopf im Jahre 2023 6700 US-Dollar.

Wichtigste Handelspartner sind China, die USA, die EU, Lateinamerika, Russland, Indien und Südostasien. Wichtigste Ausfuhrprodukte in die EU, allen voran Deutschland, Spanien und Frankreich, sind nach Anteil am Exportvolumen Bananen und andere Südf Früchte (ca. 50 %), Fisch, Fischkonserven und Shrimps, Kakao und Kakaoerzeugnisse, Kaffee, Gemüse, Obst und Zubereitungen daraus bzw. Konserven/Säfte, Rosen und andere Schnittblumen.



Bodenschätze

Ecuador verfügt über weitläufige **Erdöl- und Erdgasreserven**, die größtenteils im Amazonasgebiet und in geringerem Umfang auch unter dem Golf von Guayaquil liegen. Der Exportwert des schwarzen Goldes belief sich im Jahr 2022 auf fast 12 Mia., gut 40 % des gesamten Handelsvolumens. Der Löwenanteil des *Crudo ecuatoriano* geht nach China, Ecuadors größtem Handelspartner, Geldgeber und Gläubiger des Landes, der fast alle Megaprojekte im Energiesektor – vor allem Staudämme – finanziert.

Bergbauunternehmen aus China, Kanada und Australien schürft **metallische Bodenschätze** wie Gold, Silber, Kupfer, Zink, Blei, Magnesium und Eisen. Ihre Etablierung im Lande wurde in den 1990ern durch günstige Royalties und Steuervorteile beschleunigt. Das Interesse an der Ausbeutung der bislang meist mit primitivsten Methoden bewirtschafteten Minen wuchs unablässig. Tagebauminen von chinesischen

Raubunternehmen, im ganz großen Natur und Landschaft zerstörenden Stil, sind im Entstehen, vor allem im südlichen Oriente.

Landwirtschaft

Die Landstriche der breiten Küstenebene sind von in Monokultur bewirtschafteten Bananen-, Reis-, Soja-, Ölpalmen-, Sonnenblumen-, Kakao-, Tabak-, Gemüse- und Obstplantagen geprägt. Oft so weit das Auge reicht! Die landwirtschaftliche Exportpalette des Hochlandes hat indessen ein viel breiteres Spektrum auf kleineren Anbauflächen. Einer der größten Importeure ecuadorianischer Produkte ist Deutschland.

Über ein Jahrhundert lang war Ecuador der bedeutendste Produzent und Exporteur von **Kakao**. Bis 1920 stammten fast 80 % des Staatshaushaltes aus der Kakaoproduktion. Die transecuadorianische Eisenbahn wurde zum Symbol der goldenen Kakao-Ära. Die ersten Krisensymptome traten mit dem Ausbruch des Ersten Weltkrieges auf, als

der Hamburger Hafen seine Pforten schloss und die Preise in den Keller purzelten. Im Verlauf des 20. Jh. ging es dann stetig bergab (auch durch die Hexenbesenkrankheit), allein zwischen 1985 und 2000 fiel die Kakao-Handelsbilanz um 350 %. Seitdem konnte der

Trend längst umgekehrt werden: 2024 verdoppelte sich der Marktpreis innerhalb von 15 Monaten und es wurden mit dem traditionsreichen Produkt über 1 Mia. USD umgesetzt, das entspricht in etwa 420.000 Tonnen Kakao-masse und -pulver von geschätzten

Theobroma Cacao – der Götterbaum

Die Wiege des Kakaogetränks – hierzulande **Chocolate** – liegt nicht, wie man annehmen könnte, in Mexiko, sondern im tiefen Süden Ecuadors nahe Palanda, 80 km südlich von Vilcabamba an den Ufern des Río Valladolid. Dort entdeckte man 1995 in der Ausgrabungsstätte **Santa Ana – La Florida** 5000 Jahre alte Tongefäße der sog. Kultur *Mayo-Chinchipe-Marañon*, die Reste von Kakaobohnen einer edlen, nur in Ecuador vorkommenden Sorte enthielten. Durch den Handel mit anderen Volksgruppen, u. a. an der Küste, gelangte die Fruchtpflanze vermutlich durch einen bereits bestehenden Warenaustausch mithilfe von Balsaflässen auch nach Mesoamerika.



Die einst im Golf von Mexiko angesiedelten Olmeken tranken Kakao, den sie als *Kakawa* anbauten, erst 3000 Jahre später. Mit den Maya erlangte der „göttliche Likör“ ab Beginn der christlichen Zeitrechnung den Status eines Kulturgutes. Sie verkochten die zerstoßenen Kakaobohnen mit Wasser, Chilischoten und Maismehl und zelebrierten den Verzehr zu Ehren des Kakaogottes und Patrons des Wohlstands *Ek Chuah*. Bei den Azteken (1400–1600 n. Chr.) dienten qualitativ hochwertige Kakaobohnen als Zahlungsmittel.

Das aphrodisierende Getränk (in der Sprache der Azteken *cacahuatl*) war lediglich Männern vorbehalten – inklusive den zur Opferung bestimmten Sklaven und Gefangenen, bevor ihnen bei lebendigem Leibe das Herz herausgerissen wurde. Der spanische Konquistador Hernán Cortéz war im Zuge der Eroberung Mexikos wohl der erste Europäer, der in den Genuss von Kakao kam.

600.000 ha Anbaufläche. Fast 30 % davon landen bei deutschen Abnehmern. Besonders gefragt ist Kakao aus organischem Anbau. Die edle Frucht wird besonders in den Provinzen Los Ríos (30 %), Guayas (26 %), Manabí, El Oro, Esmeraldas und zunehmend in Sucumbios angebaut. Ausgangspunkt ist der Überseehafen von Guayaquil. Den höchsten Pro-Kopf-Verbrauch an Tafelschokolade aus edlem ecuadorianischem Rohkakao verzeichnet Deutschland mit 10 kg, gefolgt von Belgien, der Schweiz, Norwegen, Großbritannien, den USA, Russland, Japan, Osteuropa. Die größten Kakaoproduzenten sind heute die Elfenbeinküste und Ghana, erst an vierter Stelle steht Ecuador. Nur 5 % des weltweit produzierten Kakaos gilt als *fino* und *aromático*. („Fine Flavour“ und „Aroma Cocoa“). Von diesen 5 % produziert Ecuador jedoch fast 75 %, wobei der Edelkakao der Sorte „Arriba“ nur in Ecuador geideht.

Als fast schon revolutionär ist die zunehmende Produktion von dunkler Bio-Tafelschokolade zu bezeichnen. Vorreiter war die Firma *Pacari* im Jahre 2002, ein weiteres Dutzend folgte (*República del Cacao*, *Caoni*, *Kallari*, *Yumbos*, *Hoja Verde*, *Mindo*, *Wao* etc.).

Ganz anders als beim Kakao steht Ecuador beim Export von **Kaffee** weltweit lediglich an etwa 65. Stelle Es werden die beiden meistgekauften Kaffeesorten im Land angebaut: Arabica und Robusta. Durch die Verbreitung von ökologisch angebauten Sorten konnte das Exportvolumen zuletzt wieder gesteigert werden. In den Provinzen Manabí, Los Ríos, El Oro, Loja, Sucumbios und Orellana wurde 2022 Kaffee im Wert von 120 Mio. USD produziert, hauptsächlich für den heimischen Markt. Exportiert wird u. a. nach Kolumbien, in die USA, nach Chikile, Frankreich, Deutschland, Spanien und Polen.

Im Schwemmland des Río Guayas, vor allem in der Provinz Los Ríos, wird



auf weitläufigen Feuchtflächen traditionell **Reis** angebaut, aber auch **Soja** oder **Sonnenblumen**, in der Region um Santo Domingo und bei Lago Agrio im Oriente werden außerdem die für Gewässer schädlichen **Ölpalmen** kultiviert. Das aus deren Fruchtfleisch gewonnene Palmöl ist ein Grundstoff für Margarine, Frittierfett, Süßwaren, Waschmittel, Kosmetikprodukte und Biodiesel.

Zuckerrohr wird seit Jahrhunderten in Manabí, Guayas, Los Ríos und Esmeraldas sowie auch in den subtropischen Tälern der westlichen Andenausläufer in Höhen von 600 bis 1800 Metern angebaut. Stark zurückgegangen ist die Produktion traditioneller **Baumwolle** in den Provinzen Manabí, Guayas und Loja.

Bei Früchten und Fruchtsaftkonzentraten verzeichnete nach der Jahrtausendwende neben der **Ananas** vor allem die **Passionsfrucht** (Maracuja) einen großen kommerziellen Erfolg. Ecuador ist einer der größten Exporteure von Maracujakonzentraten, Maracujasaft, -früchten, -samen und -aromen.

Einen Boom erleben **Palmherzen**. In diesem Jahrtausend hat sich die Anbaufläche jährlich fast verdoppelt (was dem Regenwald nicht zugute kam). *Palmito* ist das Mittelstück oder Herz der Palme, in Ecuador als *Chontaduro*

Alles Banane!

Ecuador ist mit Brasilien der größte südamerikanische Exporteur von Bananen (*plátanos* oder *bananas*). Die Äquatorlage macht den Anbau der nährstoffreichen Staudenfrucht das ganze Jahr über möglich, wobei rund 7000 kleine und mittlere Bauern etwa 80 % der Anbaufläche besitzen. Diese *Bananeros* sorgten im Jahr 2023 für etwa 400 Mio. Kisten der süßen Schiffsfracht im Gesamtwert von über 2,8 Mia. USD. Hauptziele der qualitativ als *superior* eingestuftem ecuadorianischen Banane sind die EU (30 %), die Golfstaaten (20 %), Russland, die USA, China, Kanada, Korea, Japan, die Türkei, der Iran, Chile und Argentinien.

Nachdem das Erdöl die Banane vom ersten Rang unter den heimischen Exportschlagern verdrängt hatte, eroberte sich die Frucht 1997 diesen Platz zumindest für kurze Zeit wieder zurück. 2023 stand sie nach wie vor an zweiter Stelle. Überhaupt hatte sich die Banane immer wieder als heilsam bei Wirtschaftsflauten erwiesen. Die Anbaufläche organischer Bananen hat sich in den letzten Jahren vervielfacht. Zu den Hauptabnehmern von Biobananen gehören die skandinavischen Länder.

Die Geschichte des ecuadorianischen Bananenexportes geht auf die Nachkriegszeit zurück, als der US-Konzern United Fruit Company sich der gewinnträchtigen Frucht annahm. Innerhalb der ersten drei Erntejahre (1948–51) stieg ihr Anteil am Exportvolumen um das Zehnfache an, was zu diesem Zeitpunkt etwa der Hälfte der Wirtschaftseinnahmen gleichkam. Nach vielen Auf- und Abschwüngen über die Jahrzehnte ist die Banane heute nicht mehr aus der Exportwirtschaft wegzudenken.

Dutzende von traditionellen Gerichten und Halbfertigprodukten aus rund zwölf essbaren Bananensorten erfreuen sich im Inland größter Beliebtheit – angefangen bei gerösteten Bananenchips (*chifles*) über ballaststoffreiche Bananepuffer (*catacones*) und käsegefüllte Bananenknödel (*bolos de verde*) bis hin zu Kaubananen oder vitaminhaltigem Bananenpüree. Letzteres wird aus der reifen Cavendish-Sorte gewonnen, der am meisten exportierten Bananenfrucht. Gelbe Bananen zum Rohessen werden generell *Guineos* oder auch *Sedas* genannt. Grüne, sehr schwer zu schälende Kochbananen heißen *Verdes*. Sie können auf jede erdenkliche Art

und Weise zubereitet werden. Weich gebratene Bananenschnitten nennt man *maduro*, tiefgefrorene, orangefarbene *oritos* ergeben ein leckeres Speiseeis. Weitere 18 wilde Unterarten sind schlichtweg ungenießbar. Diese krummen Verwandten der kultivierten Stauden werden wiederum von Affen und anderen vierbeinigen Säugern hoch geschätzt.



bekannt. Palmherzen sind sehr gesund, sie verfügen über einen hohen Energiegehalt, haben kein Cholesterin, dafür viel Eisen und Kalzium. Sie gelten als Gourmetprodukt und Ecuador ist weltweit der größte Exporteur von kultivierten Palmherzenstauden. Die wichtigsten Abnehmer sind die USA, Chile und Frankreich. **Mangos** liegen nur während der Erntezeit von Oktober bis Januar im Trend. 90 % stammen aus der Provinz Guayas. Exportiert werden frische Früchte, Mangosaft, Mangomark, -scheiben und -würfel. Um die internationalen Pflanzenschutzforderungen zu erfüllen, verfügt Ecuador über hydrothermische Behandlungsstationen, die die Ausrottung eventueller Fruchtfliegen garantieren. Wichtigste Abnehmer sind die USA, Kanada und die EU.

Besondere Erwähnung verdienen ecuadorianische **Erdbeeren**. Ihr Aroma, ihre Farbe und ihr Duft erfreuen sich in Ländern mit vier Jahreszeiten allergrößter Beliebtheit. Im Hochland können Erdbeeren ohne Ausfallzeiten das ganze Jahr über geerntet werden.

Weitere teils recht exotische Exportschlager waren im Jahr 2023 **Drachenfurcht, Amaranth, Avocado, Blaubeere, Chia, Andenlupine, Rahmapfel, Guave, Stachelannone, Lulo, Papaya, Baumtomate, Spargel** und **Brokkoli**.

Im innerandinen Hochbecken werden traditionell **Kartoffeln, Mais, Weizen, Quinoa** (Inkareis), **Bohnen** sowie Obst und Gemüse angebaut. Aber auch hier hat die Ernte von nicht traditionellen Produkten in den letzten Jahren enorm zugenommen.

Die seit Jahrzehnten meist im nördlichen Hochland unter Foliendächern gezüchteten **Schnittblumen** erreichten 2022 erstmals ein Handelsvolumen von über 1 Mia. Dollar. Über 70 % sind Rosen, zudem Nelken, Margeriten, Chrysanthemen und Helikonien. Schnelle Luftfracht sorgt für eine reibungslose Verteilung. Die stachellosen, geruchsstarken, in Größe und Farbe

scheinbar unübertroffenen ecuadorianischen Rosen gehen in über 70 Länder, vornehmlich in die USA, in die EU, nach Russland und Kanada. Nach Holland, Kolumbien und Äthiopien ist Ecuador der viertgrößte Branchenexporteur.

Es werden auch über 150 **Heilpflanzen** und **Gewürzkräuter** in freier Natur geerntet oder angebaut. Exportiert werden sie frisch, getrocknet, gemahlen oder als Aromaöl. Darunter sind **Guayusa**, ein koffeinhaltiger Tee aus der Stechpalme, das Paico, das Zinnkraut, die Aloe Vera und die Schwarze Brennnessel, auch Ingwer, Chinarindenbaum und Kondorliane. Viele Farmer verfügen über Zertifizierungen für biologischen Anbau.

Im Exportgeschäft spielt **Tabak** inzwischen wieder eine Rolle. Das Volumen der hauptsächlich im Einzugsgebiet des Río Guayas angesiedelten Plantagen stieg innerhalb der letzten zwei Jahrzehnte um das Zehnfache. Der Renner sind handgerollte Zigarren und Zigarillos.

Shrimpzucht und Fischfang

Nach Indien ist Ecuador der weltweit zweitgrößte Exporteur von **Shrimps**. Mit einem Handelsvolumen von 7,3 Mia. USD (2022) stellen die *Camarones* nach Erdöl das zweitgrößte Exportprodukt des Landes. Mehr als die Hälfte der Garnelen gehen nach China, der Rest in die USA, in die EU, vornehmlich Spanien, und 40 andere Staaten. Sie werden in etwa 1500 Farmen gezüchtet, die eine Gesamtfläche von über 200.000 ha einnehmen. Auf dem Vormarsch sind aus organischer Zucht stammende Shrimps. Die Shrimps-Aufzuchtanlagen (*Camaronerias*) sind allerdings auch für das massive Sterben der Mangrovenwälder verantwortlich.

Seit 1950 wird vor der ecuadorianischen Pazifikküste industrieller Fischfang betrieben. Aufgrund des Zusam-

mentreffens des kalten Humboldtstromes mit dem warmen Panamastrom verfügt das Land über einen großen Fischreichtum. Ganzjährige Fangzeiten und eine exportorientierte Konserven- und Fischmehlindustrie ermöglichen die dauerhafte Weiterverarbeitung von Seezungen, Sardinen, Schwert- und Thunfischen. Ideale Wassertemperaturen schaffen zudem die optimalen Voraussetzungen für die Entwicklung von Meeresfrüchten wie Langusten, Kalmar, Herz- oder Miesmuscheln, die sich in Deutschland, Spanien, den USA und vielen anderen Ländern steigender

Nachfrage erfreuen. 2022 wurden Fisch und Meeresfrüchte, frisch und konserviert, im Wert von fast 2 Mia. USD exportiert. Demzufolge leidet das äquatoriale Meer längst an Überfischung.

Auf dem Festland in den Anden werden **Regenbogenforellen** gezüchtet. Zu einem Mode-Zuchtfisch für den Export- und Binnenmarkt hat sich der **Tilapia** gemausert, ein eingeführter afrikanischer Süßwasserfisch, der in den Subtropen gezüchtet wird. Lebend nach Südostasien exportiert werden bis zu drei Pfund schwere, meist in tropischen Brackwassern gezüchtete **Schläfergrundeln**.

Artesanía (Kunsth Handwerk)

Unter den Begriffen *Arte popular*, *Arte folclórica* oder *Artesanía* werden die in populären und indigenen Kulturbereichen verwurzelten Kunst- und Gebrauchsgegenstände aus Stroh, Holz, Wolle, Leder, Ton, Stein oder Metall zusammengefasst. Die Ursprünge dieser Volkskunst sind in den Traditionen und spirituellen Bedürfnissen lokaler und regionaler Bevölkerungsgruppen zu suchen. Die handgefertigten Objekte zeichnen sich meist durch ihre Individualität aus – die Unterschiede sind oftmals zwar nur minimal, aber keines gleicht dem anderen. Dazu gehören zu allererst Panamahüte aus dem endemischen Palmstroh *Paja toquilla*, aber auch Papageien aus Balsaholz, Pullover und Ponchos aus Schaf- und Lama- wolle, Hängematten und Netztaschen (*shigras*) aus Lianen, Schachfiguren aus Tagua-Nüssen, naive Malerei auf Schafshäuten oder Gold-, Silber- und Kupferschmuck.

■ Eine Schatztruhe für niveaivolles Kunsthandwerk aus dem Andenraum und Mittelamerika ist seit Jahrzehnten die **Galería Latina** in Quito, Av. Juan León Mera N23-69 y Veintimilla. Auf zwei Stockwerken finden sich in diesem Museumsgeschäft sorgfältig ausgewählte Stücke. galerialatina-quito.com.

Textilien und Stickereien

Unter den Kunstwebern Ecuadors stehen zumindest in Sachen *artesanal*er Massenware die Otavaleños aus der Provinz Imbabura hervor. Der Samstagmarkt von Otavalo gehört daher fast schon zum Pflichtprogramm einer Ecuadorreise.

Der **Poncho** ist das gebräuchlichste Kleidungsstück der indigenen Andenbewohner. Er drückt soziale Stellung oder Wohlstand aus. Die doppelseitigen *Ponchos de dos caras* der Otavaleños mit unterschiedlichen Blautönen im Bund und auf der Innenseite deuten auf den Wohlstand des Trägers hin. Die rosarot gestreiften Lamawoll-Ponchos aus Natabuela (Provinz Imbabura), die nur zu bestimmten Anlässen, wie z. B. dem Fronleichnamsfest, getragen werden, sind die farbenprächtigsten des Landes. Aus der Chimborazo-Region heben sich die rot-blauen Ponchos mit stufenartigen Rautenmustern aus Cacha hervor. Die Salasaca nahe Ambato benutzen hingegen meist schwarze Schwafswollponchos, die Saraguros

ganz im Süden des Landes einen über- großen schwarzen Poncho mit violet- ten Seitenstreifen.

Bei der präkolumbischen **Ikat-Färbe- technik**, die man heute noch bei den aus Cuenca und Gualaceo (→ S. 223) stammenden *Macana*-Schals (Sisay- Schals) anwendet, wird das Garn vor der Verarbeitung abschnittsweise ober- flächlich eingefärbt, während sog. Knoten und abgedeckte Stoffteile ihre ursprüngliche Farbe beibehalten. Die UNESCO hat die tausendjährige Ikat- Technik zum immateriellen Kulturerbe der Menschheit erklärt. Sie ist in Lateinamerika außer in Ecuador auch in Bolivien, Guatemala und Mexiko vertreten.

Wandteppiche und **Teppiche** (*tapices* und *alfombras*) werden seit Jahrhun- derten produziert. Unter den bunten Wandteppichen des Otavalo-Marktes fallen die mit den vielen Tiermotiven ins Auge. In Guano (bei Riobamba, → S. 186), dem bedeutendsten Zentrum für handgeknüpfte Schafwollteppiche in Ecuador, werden unterschiedliche Modelle mit geometrischen oder Blu- menmustern angeboten. Die Qualität hängt von der jeweiligen Knotenmenge pro Quadratmeter ab (bei den feineren Teppichen sind es bis zu 60.000 Kno- ten). Chemiefarben sind die Norm. Auch bei den autonomen Salasaca in der Tungurahua-Provinz werden diese dickflauschigen Teppiche in der Art der Tibeterteppiche produziert.

Die Details der **Handstickereien** (*bordados*) schmücken und identifizie- ren die Blusen indianischer Frauen. Jede Andenregion verwendet hier an- dere Farben, oft mit floralen Motiven, u. a. auch für Tischtücher oder Stoff- servietten. Heimische Nähstuben für handgefertigte Stickereien finden sich z. B. in den Dörfchen Zuleta und La Esperanza in der Provinz Imbabura.

Sombreros de lana, **Wollhüte**, werden in den Hochlandprovinzen Cotopaxi, Tungurahua, Chimborazo, Bolívar und



Auf dem Markt in Otavalo

Cañar von der indigenen Bevölkerung bei allen Alltagstätigkeiten getragen. Bei den Saraguro- und Salasaca werden ungewöhnlich breite, einst mit Mehl gestärkte *Sombreros* lediglich bei festli- chen Aktivitäten zur Schau gestellt.

Keramik

Die Wurzeln ecuadorianischer Töpfer- kunst sind bis auf 5000 Jahre zurück- zuverfolgen. Die Entdeckung der klei- nen Venus-Figuren der Valdivia-Kultur erregte in Fachkreisen Aufsehen, hatte man doch die Entstehung der Keramik auf dem Kontinent auf einen viel späte- ren Zeitpunkt datiert. Die *Venus de Valdivia*, Symbol für Fruchtbarkeit, ist heute eine Ikone in der amerikanischen Keramikproduktion.

Auf dem traditionellen Sonntags- markt von Pujilí in der Andenprovinz Cotopaxi werden festliche Bauernszen- en, Tänzer, Musiker, Stierkämpfer und Hazienda-Tiere in handlicher Ker- amik angeboten. Im Raum Cuenca hat die Produktion von Steingutgeschirr, abgesehen von der kunsthandwerkli- chen Vega-Galeria (→ S. 221), indu- strielle Ausmaße erreicht. In Puyo wer- den mit Tiersymbolik und fabelartigen Figuren versehene Schalen und Krüge in Kichwa-Canela-Keramik hergestellt.

Schmuck

Ohrgehänge, Silberarmreife, Perlenhalsketten aus Korallen oder alten Silbermünzen sowie übergroße Anstecknadeln (*tupus*) oder Schalnadeln aus Silber-, Messing- und Nickellegierungen gehören zu den bevorzugten Accessoires indigener Frauen. Filigraner Gold- und Silberschmuck wird vor allem in der Region um Cuenca und Chordelég (→ S. 204 und S. 223) angefertigt: Ohrringe, Armreife, Ringe, Broschen, Anstecknadeln oder dekorative Schauobjekte. Schmuckmacher und Juweliere lassen sich gerne von präkolumbischen Motiven inspirieren und verarbeiten oft Edel- und Halbedelsteine wie Smaragd oder Lapislazuli.

Lederwaren

Lederwaren aller Art werden heute vornehmlich in Cotacachi, in Quizapincha bei Ambato und in Cuenca hergestellt. Den Aufstieg zum Lederzentrum erlebte das Andenstädtchen Cotacachi während des Zweiten Weltkrieges, als die Nachfrage für rindslederene Zigarettenetuis seitens der US-Armee gewaltig anstieg. Beamte, Bäcker und Bauern verließen ihre angestammten Arbeitsplätze. Sämtliche Anwohner Cotacachis widmeten sich von nun an, weitab von den Kriegsgeschehnissen, ausschließlich dieser einträglichen Tätigkeit. Heutzutage lassen ein Dutzend Lederboutiquen in Sachen Vielfalt keine Wünsche offen: Jacken, Reise- und Handytaschen, Gürtel, Schuhe und Stiefel zählen zu den meistverkauften Artikeln. Die Designs sind mitunter sehr zeitgemäß (→ S. 114).

Holzprodukte

Holzmasken werden in Tigua, Zumbahua, Pujilí und Saquisilí in der Andenprovinz Cotopaxi aus Nussbaum, Binsenholz und manchmal auch Zedernholz gefertigt. San Antonio de Ibarra ist

für seine handgeschnitzten Holzfiguren in allen Größen und Motiven bekannt. Im Bereich des zentralen Parque Francisco Calderón sind einige Werkstätten, u. a. auch die des Meisters Miguel Angel Herrera.

In Puyo wird Balsaholz verarbeitet. Bei den aus Tierskulpturen herausgearbeiteten Hockern und Schemeln handelt es sich um Häuptlingsinsignien amazonischer Waldkulturen. Den größten Teil der Balsaholzprodukte machen aber leicht transportierbare Papageien, Tukane, Fische, Gürteltiere und schwenkbare Schlangen sowie Kühlschrankmagneten aus.

Andere Materialien

Aus Tigua stammen farbintensive, auf Schafshaut und auch Holzschemeln verewigte **naive Malereien**, die meist mythologische Bauern- und Landschaftsszenen wiedergeben. Sie gehören zu den begehrtesten Kunsthandwerksobjekten und haben jede Menge Nachahmer gefunden (→ Kasten S. 151).

Montechristi in Manabí ist die Wiege aller **Stroh Hüte**, des *Sombrero de Panamá* oder *Sombrero de Jipijapa*. Aber auch in Pile (Manabí), Libertador Bolívar (Guayas) und vor allem im Cuenca-Raum werden feinste Stroh Hüte geflochten (→ S. 223 und 224).

Netztaschen und **Hängematten** (*shigras* und *hamacas*) aus den widerstandsfähigen Fasern der Chambira-Palme aus dem Amazonastiefland sind kaum noch zu bekommen. Der Rohstoff ging durch die große Nachfrage fast zu Ende, Nylon-Mischungen sind heute die Regel. Die Preise für hundertprozentige Naturfaserprodukte sind dementsprechend. Die harte Kernfrucht der 5–6 m hohen Tagua-Palme, auch als „pflanzliches Elfenbein“ bezeichnet, wurde in Ecuador schon im 19. Jh. für die Herstellung von Knöpfen, Jo-Jos oder Schachfiguren verwendet. Größter Abnehmer der Kleinkunst ist heute wie damals Deutschland.