



Revista peruana alemán/castellano  
**Peru-Spiegel**  
*Espejo del Perú*  
Febrero 2003 · N° 80 · S/ 8,-

- **Boca de  
Manu**
- **El Cocodrilo  
de Tumbes**
- **Fensterln**
- **Acerca de la  
lengua  
alemana**
- **Nuevas áreas  
protegidas**
- **Día Mundial  
de los  
Humedales**
- **Finalistas en  
creatividad**
- **Waldorf en  
Lima y el  
mundo**



# Nuestro Tipp



Rinconada del Lago 1145, La Molina, Lima 12  
Teléfonos: 368-3260 · 479-1977 / Fax: 479-1977  
E-mail: zeitschrift@peru-spiegel.de · www.peru-spiegel.de

## Suscripción

Me suscribo a la revista «Peru-Spiegel / Espejo del Perú» por un periodo de un año (11 números, no hay edición en el mes de enero). Si al finalizar este periodo no aviso de lo contrario, se renueva la suscripción automáticamente.

Inicio de la suscripción: Año \_\_\_\_\_ Mes \_\_\_\_\_  
 Razón social \_\_\_\_\_  
 Rubro de actividad \_\_\_\_\_  
 Apellidos \_\_\_\_\_ Nombres \_\_\_\_\_  
 Dirección \_\_\_\_\_  
 Teléfono \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_  
 E-mail \_\_\_\_\_  
 Página de internet \_\_\_\_\_

Costo de la suscripción anual:

- Lima: S/. 75,- (incl. envío por mensajería)
- Perú, afuera de Lima: S/. 100,- (incl. envío por correo como impreso)
- Grupo en colegio: S/. 50,- (entrega en el colegio)
- Alemania/Austria/Suiza: Euro 75,- (incl. envío por correo como impreso)
- Revista digital: Euro 40,- (archivo PDF, download del Website)

El costo para la suscripción anual prefiero cancelar en la siguiente forma:

- Depósito en la cuenta corriente de Scardograf en el Interbank N° 108-2020084417 para Soles y N° 108-2022065737 para US\$
- Por favor recoger en la dirección indicada
- Entregamos en el domicilio de Scardograf

Como comprobante de pago deseo:

- Boleta de pago
- Factura a nombre de \_\_\_\_\_ con RUC \_\_\_\_\_

Lugar y fecha \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

Accessoires für Küche, Bad und Schlafzimmer. Aus Deutschland und der Schweiz importiert.

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch!*

**SWICO**

Unser Showroom:  
Calle Tulum 122, Surco  
☎ 271-0440 · 438-2658 / Fax: 271-8279

salón *jeunesse*

Técnicas y estilos europeos

Elizabeth Villiger, Estilista

Atención: martes a sábado de 9:30 h a 20:00 h  
previa cita · Simón Salguero 560 (altura 24 Av. Benavides), Surco, Lima 33 · Telf. 271-1284, Telefax 446-0031

**Organización y asesoramiento:**

- contable, tributario y laboral

**Trámites diversos:**

- SUNAT, AFP, ESSALUD
- licencias y legalización de libros contables

**Servicios en computación**

- declaraciones con Programa de Declaración Telemática (PDT)

**Servicio profesional dedicado al progreso de la empresa peruana**

**Organización y Servicios S.A.**  
Los Tumbos 222-A, Urb. Matellini, Lima 9, ☎ 251-7933 / 893-4275

## Bildung

**Colegio A. v. Humboldt**  
Instituto Superior:  
finalistas en creatividad 4



**Colegio A. Weberbauer**  
Dankgottesdienst  
Eucaristía de acción de gracias 4  
Clausura y graduación 5



**Colegio Waldorf Lima**  
Waldorf en Lima y el Mundo 5



## Kultur

Acerca de la lengua alemana ... 7

## Umwelt

Día Mundial de los Humedales 14

## Flora + Fauna

Das Krokodil von Tumbes 6  
El Cocodrilo de Tumbes 6



## Peru

Boca Manu 8



Hallan fósil de 1500 000 años  
Nuevas áreas protegidas 14

## Selva Central

Fensterln 10

## Tourismus

Tres de los mejores albergues de Sudamérica se hallan en el Perú  
Aldea artesanal de Mochicas 14  
La vida secreta de los Mochicas 14

## Botschaften

Reconocimiento al Dr. Estuardo Núñez 12

Aniversario del Tratado del Eliseo 12

## Rezepte

Grüne, gelbe und rote gefüllte Paprikaschoten 11  
Piminetos verdes, rojos y amarillos, rellenos 11



Quinoa mit Zuckerrohrsirup 11  
Quinoa zambita 11



## Vereine

**Deutsch-Peruanischer Hilfsverein**  
Vereinsbüro 12  
Jahreshauptversammlung 12  
Altersheim 12  
Beitragszahlung 12

## Gesundheit

Was tun gegen den Schlaganfall 13  
¿Qué hacer en el caso de un ataque de apoplejía? 13

## Persönlichkeiten

Condecoración para Carlos González Henríquez 15

## Deutschland

Landtagswahlen in Niedersachsen und Hessen 15

## Österreich

Graz: Capital Cultural 2003 15

## Unterhaltung

Skat 12

## Körperpflege

El cabello en el 2003 15



## Sport

Deutsche Handballer werden Vize-Weltmeister 15

## Avisos profesionales

**Médicos**  
Clínica Dental Kossmehl 13  
Dr. Mario de la Torre 13  
Dr. Roberto Llanos 13  
Dr. Alberto Cubas 13  
Dra. Hilke Engelbrecht 13

## Profesores de Música

Lydia Hung 13

## Anzeigen

Lavaplatos Miele 12  
CD Imágenes del Perú 15  
Conozca el Perú 16  
Salidas en grupo 16



## Unser Tipp

Salón Jeunesse 2  
Organización y Servicios Swico 2

## Carátula:



Transformando un tronco en un bote  
Foto: Peru Verde

## Bildung Educación



**Colegio  
Peruano-Alemán  
Alexander  
von Humboldt**

Av. Benavides 3081, Miraflores, Lima 18  
 448-0895 / Telefax: 449-4155  
 E-mail: szalles@avhlima.edu.pe  
 http://www.avhlima.edu.pe

### Instituto Superior: finalistas en Creatividad

Con la amplia difusión a través de todos los medios deben ser pocas las personas que en la segunda mitad del 2002 no se enteraron de alguna forma u otra sobre el concurso *Creatividad empresarial* organizado por la UPC (Universidad Peruana de Ciencias). En el 2001 había ganado el galardón en educación el Banco de Crédito con una forma de fomento al ahorro a nivel escolar. Yo asistí a la premiación y lo primero que cruzó por mi mente fue: «el Instituto Humboldt tendría todas las de ganar si participa».

Fue así que una vez anunciada la versión 2002, presenté el proyecto a mis colegas, los cuales entusiasmadamente planearon su realización. Se formó un equipo. Se pidió el apoyo de la Promotora. Recabamos las bases y: ¡a trabajar! El Sr. Henn fue nuestro coordinador. Anya Hein, la hada madrina quien nos proporcionó datos, fechas, información. Susana Arnaiz la asesora legal, Raquel Arias la analista, Luis Landa el redactor y Aleyda Virhuez, la experta en diseño por computadora, copió todo, lo formateó, imprimió el trabajo y lo plasmó en CD.

Nuestro tema fue la originalidad del sistema dual de educación profesional en el Instituto Humboldt.

¿Existe en el Perú otro Instituto que ofrezca en 2 años, una profesión de tan alto nivel, con un auspicio de casi el 50% de los costos por una empresa respaldada por la Cámara de Comercio e Industria

Peruano-Alemana, en la cual el estudiante realiza las prácticas profesionales y donde luego encontrará, si ha logrado las calificaciones requeridas, su puesto de trabajo?

No hay otro Instituto en el Perú en el cual se obtienen en las tres carreras que ofrece: Gestión Empresarial, Comercio y Producción y Comercio Internacional dos títulos: uno reconocido en Alemania y otro reconocido en el Perú. La tercera ventaja es el dominio del inglés comercial, pudiendo el alumno rendir un examen adicional para obtener el diploma de la Cámara de Comercio de Londres.

¿Qué estudiantes profesionales en el Perú dominan tres idiomas, se gradúan en dos años a un costo muy bajo y tienen un puesto de trabajo prácticamente asegurado?

Es un estudio único, que prepara a jóvenes para integrarse al mundo laboral de nuestro país, altamente capacitados para recorrer los puentes comerciales entre los continentes que cada vez se unen más en una auténtica globalización profesional. Nuestros alumnos son estudiantes de vanguardia. Son ciudadanos del mundo. Y para mostrar al país a través de la posibilidad que ofrecía la UPC, todas estas ventajas, presentamos nuestro proyecto en octubre del 2002.

No ganamos el primer puesto pues el proyecto de INDECOPI beneficiaba a miles de estudiantes a nivel nacional. El nuestro quedó finalista, pues al tener como requisito el hablar el alemán, nuestra propuesta se reduce a los alumnos egresados de los colegios en los que se aprende este idioma, alumnos que con el apoyo de sus padres, desde sus inicios han hecho un gran esfuerzo en el estudio, teniendo desde chicos una visión de futuro muy promisoria. Esperamos que con esta información muchos jóvenes se decidan a aprender este idioma y pongan más empeño en sus estudios de alemán para acceder a este camino de vida. Verán que sus expectativas serán recompensadas.

Elke Mc Donald



**Colegio  
Augusto  
Weberbauer**

Av. Pío XII N° 123  
 Monterrico, Lima 33  
 Teléfono: 436-6212 / 435-8400 / 436-6124  
 Fax: 436-6560 / informes@aweberbauer.edu.pe  
 www.aweberbauer.edu.pe

### Dankgottesdienst

Am Samstag den 16. November versammelten sich die Schulgemeinschaft der Augusto Weberbauer-Schule in der katholischen Kirche San José, um an einem Dankesgottesdienst zum 25.



Jubiläum unserer Schule teilzunehmen.

Der Gottesdienst wurde von Pater W. Klock, mit der Teilnahme der Schüler, Eltern, Lehrer und Personal der Schule gefeiert. Durch diesen Gottesdienst wurden alle Tugenden und Träume der Gründer hervorgehoben. Deshalb versuchen die Nachfolger, 25 Jahre später, das Werk zu Gunsten unserer Schüler und der Erziehung in unserem Land weiterzuführen. Es gibt also viele Gründe, Gott für all seine Gaben zu danken. Wir wünschen, dass die Augusto Weberbauer-Schule weiterhin die Alma Mater für viele Jugendliche ist.



### Eucaristía de acción de gracias

El sábado 16 de noviembre, quienes conformamos la Comunidad Educativa del Colegio Augusto Weberbauer nos reunimos en la Iglesia Católica Alemana de San José, en una Eucaristía de Acción de Gracias por el Vigésimo Quinto Aniversario de fundación, celebrada por el Padre W. Klock.

Fue una ceremonia solemne donde participamos alumnos, padres de familia, profesores y personal del colegio, buscando fortalecer y engrandecer nuestra Institución a través de una actividad de carácter espiritual, porque todos los sueños se construyen con fe y el Colegio Weberbauer es producto de la fe de los padres fundadores, que creyeron que era viable una institución educativa como la nuestra. Por eso, veinticinco años después otros actores, pero la misma obra, tratamos que continúe, por el bien de nuestros alumnos y la educación en nuestro país.



Había, pues, muchos motivos para dar gracias a Dios por todo lo que nos ha dado. Queremos que el Weberbauer siga siendo el alma máter para muchos jóvenes, fruto del esfuerzo cooperativo.

### Clausura y graduación

En emocionante y significativa ceremonia, el lunes 16 de diciembre se dieron por finalizadas las actividades del Año Académico 2002 premiándose a los alumnos de mejor desempeño durante el mismo y a los mejores amigos de cada sección, como signo de que la escuela es un espacio donde la interrelación humana ocupa un lugar importante en la formación de nuestros alumnos.

Este acto contó con la asistencia del Señor Embajador de la República Federal de Alemania, Doctor Ronald Kliesow,

quien con su presencia dió realce a la ceremonia, sobre todo por sus palabras llenas de profundidad, afecto y calor humano. Resaltó a nuestros alumnos la importancia de la etapa de la vida que dejaban y de la nueva que empezaban, que los amigos de la escuela son los amigos de toda la vida, que su futuro dependía de su esfuerzo y empeño, y que lucharán siempre por sus ideales. También tuvo palabras de elogio para nuestro Colegio, refiriéndose al



85% de éxito alcanzado en los exámenes del Sprachdiplom II. Sus palabras fueron muy aplaudidas.

Finalmente, nuestro Director, Señor César Bazán Saavedra, dió por clausurado el Año Escolar 2002, no sin antes dirigirles la palabra a nuestros graduados deseándoles muchos éxitos en sus proyectos personales y resaltando el espacio de diálogo de los últimos días entre él y los graduados, buscando como buen maestro la formación integral de sus alumnos, que todo lo que hagan en la escuela sea con una

orientación que los ayude a ser mejores seres humanos. Les deseamos lo mejor a nuestros queridos ex-alumnos de la XVI Promoción del Colegio Weberbauer, creemos que ellos se lo merecen.



**COLEGIO WALDORF LIMA**  
 Av. José Antonio 125 - Urb. Parque de Monterrico  
 La Molina - Lima 12  
 Tel./Fax: (51-1) 436-5455 - 437-6490 - 437-6330  
 http://www.waldorf-lima.edu.pe  
 e-mail: waldorf@amatura.rcp.net.pe

### Waldorf en Lima y el mundo

El Colegio Waldorf Lima cumple 21 años impartiendo la antropología pedagógica de Rudolf Steiner orientada a una nueva educación que es aplicada en más de 600 colegios y más de 1300 Jardines de Infancia en todo el mundo.

Su estructura y organización es igual en todos los centros donde se aplica la Pedagogía Waldorf: Son instituciones autónomas, con una orientación pedagógica centrada en el niño. Padres y maestros colaboran juntos a favor del desarrollo del niño.

En el jardín de infancia reina una atmósfera hogareña en la que la maestra adopta una actitud maternal. Los objetivos de la enseñanza son desarrollar los sentidos a través de la imitación y experimentar la vida en comunidad en una evolución marcada por el ritmo de la vida. A ello se aplica el juego con materiales naturales y la especial importancia concedida a la creación artística y al conocimiento religioso natural.

Los alumnos aprenden juntos en clases estables del primer al décimo primer grado, sin recibir notas ni repetir de año. En lugar de libreta de notas, los maestros preparan anualmente un informe sobre el aprendizaje. Esto no excluye el envío de notas para los certificados oficiales de estudios. El énfasis está en que el programa de estudios y los métodos de enseñanza deben orientarse ante todo al desarrollo integral del niño. Las actividades que realizan los alumnos tienen como objetivo facilitar una orientación práctica de la vida.

Los primeros 8 años de escolaridad el maestro se considera a sí mismo un educador y está a cargo del mismo grupo de alumnos. La enseñanza se realiza por periodos, esto significa que, 2 horas diarias se imparte una de las asignaturas principales tradicionales, durante 4 semanas.



Después de las 10:00 h se dictan otros cursos como manualidades, gimnasia, en los grados superiores se da cívica, filosofía, psicología según corresponda. Desde el primer grado se enseña alemán e inglés, por medio de la conversación, el juego y la recitación. Los padres participan intensamente en la vida escolar, los maestros se consideran fundamentalmente como acompañantes del desarrollo del niño.

En Alemania se realizó una investigación para medir los resultados escolares de los alumnos que han asistido a un colegio Waldorf o Steiner, como también se les conoce. El porcentaje de alumnos que obtuvieron notas para pasar al nivel de estudios universitarios era de 57,5% a pesar de no haber recibido notas durante 12 años. En el aspecto social, nuestros exalumnos muestran mayor *movilidad geográfica*, es decir, tienden a viajar por



otros países buscando experiencias con otras culturas. Además se les nota dispuestos a asumir responsabilidades sociales. En el Colegio Waldorf Lima un 65% de exalumnos están estudiando en las universidades del país y un 7% se encuentra en el extranjero estudiando o por ser su lugar de origen.

Sin embargo no hay que olvidar que los buenos resultados de la Pedagogía Waldorf dependen no sólo de la orientación pedagógica particular, sino de la identificación de los padres con la escuela que ellos han elegido.

La enseñanza-aprendizaje abarca los tres niveles: Inicial, Primaria y Secundaria.

## Das Krokodil von Tumbes

Spricht man in Peru von Krokodilen denkt man an den Urwald mit seinen Flüssen und Seen, die an ihren Ufern diese großen Reptile beherbergen. Nur wenige Personen wissen, dass im peruanischen Urwald keine Krokodile zu finden sind, sondern Kaimane, und noch weniger kennen sie die Existenz eines wirklichen Krokodils an den Flussufern des Tumbes und in einem Teil der berühmten Mangrovenwälder von Tumbes.

Im Department Tumbes und speziell entlang des Flusses Tumbes findet sich vereinzelt dieses eigenartige, vom Aussterben bedrohte Reptil.

Das Krokodil von Tumbes mit dem wissenschaftlichen Namen *Crocodylus acutus* gehört zur Gattung der *Crocodylia*. Diese Art bewohnt die Schluchten in den dichten trockenen Wäldern des Reservats Tumbes, wo das Wasservorkommen beschränkt und unregelmäßig ist. Der grösste Teil des Jahres herrscht Trockenheit, doch verbleiben in Schluchten immer kleine Seen und Pfützen. Wie alle Reptile erzeugen sie nur wenig Körperwärme und sind auf äußere Wärmequellen angewiesen, deshalb sind sie auf der Suche nach Sonne. Sie sind Fleischfresser mit Zähnen, die sich während des ganzen Lebens fortlaufend erneuern. Die Weibchen legen eine große Anzahl von Eiern, um das Überleben eines Teils trotz der Bedrohung durch Reptilien, Krabbenwaschbären und anderen Tieren zu sichern. Die Krokodile von Tumbes werden bis zu vier Meter lang, erreichen ein Gewicht bis zu 100 kg und können bis zu 40 Jahre alt werden. Sie ernähren sich von Fischen und Krebsen.

In unserem Land ist es offiziell als eine vom Aussterben bedrohte Art klassifiziert. Jagd, Fang, Transport, Vermarktung und Export sind verboten.

Die Verbreitung des Krokodils von Tumbes war zwischen den Flüssen Zarumilla im Norden und Chira im Süden. Die letzten Erhebungen haben aufgezeigt, dass es am Chira offensichtlich nicht mehr zu finden ist.



Foto: INRENA

Die gegenwärtigen Daten zur Situation der Art sind alarmierend: Bei den letzten Erhebungen wurden in Peru nur etwa 50 Tiere registriert. Das bedeutet weniger als 5 bis 6 erwachsene Tiere in 10 km<sup>2</sup>. Als Gründe dafür sind anzusehen:

- Änderung im Lebensraum durch Ausweitung der Langustenzucht und der verstärkten menschlichen Anwesenheit (Hummer- und Muschelzüchter, Fischer).

## El Cocodrilo de Tumbes

Al hablar de cocodrilos en el Perú, uno relaciona la selva, el río y las cochas albergando a estos grandes reptiles en sus orillas; sin embargo, son pocas las personas que saben que en la Selva no se encuentran cocodrilos, sino caimanes – o lagartos – y mucho menos los que conocen de la existencia de un cocodrilo verdadero en las orillas del río Tumbes y en una parte de los famosos manglares de Tumbes.

En efecto, en el departamento de Tumbes y especialmente a lo largo del curso del río Tumbes, se encuentra de forma discontinua este singular reptil cuya población ocurre en Perú se halla en seria amenaza de desaparición.

El cocodrilo de Tumbes es un reptil perteneciente al orden *Crocodylia* y su nombre científico es *Crocodylus acutus*. Esta especie habita en el Bosque Nacional de Tumbes las zonas de quebradas en los bosques secos densos, donde los recursos de agua están restringidos a un patrón de



Foto: INRENA

drenaje irregular, permaneciendo secos la mayor parte del año pero con charcas y pequeñas lagunas que permanecen en estas quebradas. Busca el sol, porque como todos los reptiles, generan poco calor corporal, por lo que dependen de fuentes térmicas externas. Son animales carnívoros, con dientes iguales que son renovados continuamente a lo largo de la vida del individuo. Las hembras de cocodrilos, ponen huevos en grandes cantidades como una forma de asegurar la supervivencia de un porcentaje de los huevos frente a los depredadores como algunos reptiles, el oso conchero, y otros animales. Miden hasta 4 metros de longitud y viven hasta 40 años. Pesan hasta 100 kg. Se alimentan de peces y cangrejos.

En nuestro país, oficialmente está clasificado como una Especie en Vías de Extinción y su caza, captura, transporte, comercialización y exportación están prohibidas por tiempo indefinido.

Históricamente, el cocodrilo de Tumbes se distribuía en las zonas aledañas de los ríos Zarumilla, por el norte, hasta el río Chira (Piura) por el sur. Sin embargo, las últimas evaluaciones han reportado la aparente desaparición de esta especie en el río Chira.

Actualmente se tienen datos alarmantes con respecto a la situación de esta especie: En la última evaluación se registró un aproximado de 50 individuos para Perú, lo que significaría menos de 5 a 6 individuos adultos en aproximadamente 10 km<sup>2</sup>. Las causas se debe a diversos factores como:

- Sistemática Jagd des geringen Bestands, die durch die weitere Reduzierung ein ernstes Problem darstellt.

- Verlust der fürs Eierlegen geeigneten Stellen.

Die Erhaltung des Krokodils von Tumbes erfordert eine ganz besonders Aufmerksamkeit und die Bestrebungen müssen sich zunächst auf die Erhöhung des Bestand auf eine angemessene Zahl orientieren und dann auf eine nachhaltige Nutzung richten, so wie das verschiedene Länder unseres Kontinents praktizieren.

Die Erziehung zur Erhaltung der Tierwelt muß in einer umfassenden Form geschehen und mit Informationen zur Erhaltung der Umwelt ergänzt werden. Die Nachfrage nach Krokodil-Produkten ist mittelgroß aber konstant. Der Kauf von Häuten, Zähnen, Eiern und anderen Produkten intensiviert die skrupellosen Personen ihre Tätigkeit weiterzuführen. Es liegt an uns, die Kenntnisse an die Personen weiterzugeben, die diese benötigen.

Francisco Medina Castro, INRENA

Übersetzung: Peru-Spiegel

- Modificación del habitat a partir del desarrollo de la industria langostinera y el incremento de la presencia humana (langostineros, concheros y pescadores).

- Caza sistemática sobre una población pequeña como la del Perú, constituyéndose en un problema serio por cuanto se reduce aún más la población existente.

- Pérdida de lugares aptos para la nidificación,

La conservación del cocodrilo de Tumbes requiere una atención especial y el manejo de la especie debe orientarse primero a recuperar la población hasta llegar a un número adecuado y luego poder emplear el recurso de manera sostenible como lo hacen diversos países de nuestro continente.

La educación sobre la conservación de los recursos faunísticos debe ser integral, complementando la información sobre la conservación del medio ambiente. El mercado de productos de cocodrilos y sus relativos es de mediana magnitud pero constante. La compra de pieles, dientes, huevos y otros productos sólo incentiva a las personas inescrupulosas a continuar con esta actividad. Depende de nosotros difundir nuestro conocimiento sobre la especie a las personas que lo requieran.

Francisco Medina Castro, INRENA

## Acerca de la lengua alemana ...

La lengua alemana es relativamente fácil.

Para verlo claro, vamos a estudiar bien el alemán con un ejemplo.

Primero se toma un libro de alemán. Es un magnífico volumen forrado en tela de alta calidad, publicado en Dortmund, y trata de los usos y costumbres de los hotentotes (Hottentotten).

*Se cuenta que los canguros (Beutlratzen) son capturados y metidos en jaulas (Koffer) cubiertas con una tela (Lattengitter) para protegerlas de la intemperie. Estas jaulas se llaman en alemán jaulas cubiertas de tela (Lattengitterkoffer) y cuando tienen al canguro adentro, se llama a este Lattengitterkofferbeutlratzen (este es: el canguro de la jaula cubierta de tela).*

*Un día los hotentotes arrestaron a un asesino (Attentäter), acusado de haber matado a una madre (Mutter) hotentota (Hottentottenmutter), madre de un niño tonto y tartamudo (Stottertrottel).*

*Esa madre toma en alemán el nombre de Hottentottenstottertrottelmutter, y su asesino se llama Hottentottenstottertrottelmutterattentäter. La policía lo ha capturado y lo ha metido en la jaula del canguro (Beutlratzenlattengitterkoffer), pero el preso ha escapado.*

*Enseguida comienza la búsqueda y pronto viene un guerrero hotentote gritando: He capturado al asesino (Attentäter). ¿A cuál? pregunta el jefe. Al Lattengitterkofferbeutlratzenattentäter cubierto el guerrero. ¿Cómo? ¿Al asesino que está en la jaula de canguros cubierta de tela? dijo el jefe de los hotentotes. El es – responde a duras penas el indígena – el Hottentottenstottertrottelmutterattentäter (el asesino de la madre hotentota del niño tonto y tartamudo).*

*¡Anda demonios! contesta el jefe hotentote. Podrías haber dicho desde el principio que habías capturado al Hottentottenstottertrottelmutterlattengitterkofferbeutlratzenattentäter.*

Como se puede ver, el alemán es facilísimo.  
Basta con un poco de interés.

## Boca Manu

Foto:  
Perú Verde

**W**ährend wir nach 45-minütigem Flug von Cusco aus in dem zweimotorigen Flugzeug den dichten Wald des Manu überfliegen fragt mich Barbara Heiß, wie das Wetter in dem unter uns liegenden dichten Tropenwald sei. Barbara kommt aus Österreich, ist von Beruf Gärtnerin und außerdem leidenschaftliche Leserin von Geschichten über Dschungelabenteuer und Meeresbiologie. «Das ist wunderbar» sagt sie in schlechtem Spanisch und richtet ihren Fotoapparat auf den wasserreichen Fluss Madre de Dios während das Flugzeug mit einer leichten Drehung zur Landung auf der von riesigen, dichtbelaubten Bäumen umgebenen Landebahn ansetzt.

Der Ort Boca Manu befindet sich etwa 3 Kilometer vom Zusammenfluss der Flüsse Manu und Madre de Dios entfernt. Gegenwärtig wohnen hier 35 Familien, die aus Cusco, Puerto Maldonado und Ucayali zugezogen sind. Seit der Gründung im Jahre 1980 wohnen sie hier, als sie vom Boom des Holzes dieser Zeit angezogen wurden. «Das ist eine der ältesten Ansiedlungen der Gegend» erklärt Manuel Moreno, einer der alten Bewohner von Boca Manu und erinnert sich an die Zeit vor beinahe 40 Jahren, als er sich entschied, mit Rucksack auf dem Rücken und vielen Träumen, von Ucayali aus eine abenteuerliche Bootsfahrt auf dem Urubamba bis zur Mündung des Tambo in Atalaya zu unternehmen. «Ich traf in einem Miaria genannten Dorf ein» erinnert er sich. «Zu dieser Zeit war es eine alte Ansiedlung von Farmern.» Insgesamt war es ein Monat abenteuerlicher Bootsfahrten vom Fluss Mishagua bis nach Boca Manu.

Als Manuel Moreno und andere Personen diese Gegend erreichten, die heute durch die Nähe zum Nationalpark Manu, einem der wichtigsten ökologischen Reservate des Landes, bekannt ist, war diese Stelle Zentrum eines intensiven Holzhandels. «Seit der Schaffung des Parks verboten» erklärt Moreno. «Bis die Natur uns Holz bescherte, ohne es zu fällen» schließt er mit einem schüchternen

**L**a avioneta bimotor sobrevuela el denso bosque de Manu, luego de cuarenticinco minutos de viaje desde Cusco, mientras Bárbara Heiss me pregunta por el tiempo en el tupido bosque tropical que vemos abajo. Bárbara es austriaca y jardinera de profesión además de lectora compulsiva de historias sobre aventuras en la selva y biología marina. «Esto es maravilloso», dice con un mal español enfocando con su cámara fotográfica el caudaloso río Madre de Dios, mientras la avioneta hace un suave giro para descender sobre una improvisada pista de aterrizaje rodeada de frondosos e insuperables árboles de ceto y lupuna.

Boca Manu es un centro poblado que está ubicado a unos tres kilómetros del encuentro de los ríos Manu y Madre de Dios. Tiene en la actualidad treintaicinco familias mestizas provenientes de Cusco, Puerto Maldonado y Ucayali que viven allí desde su fundación, en 1980, atraídos por el boom maderero de la época. «Este es uno de los asentamientos más antiguos de la zona», dice Manuel Moreno, anciano poblador de Boca Manu, recordando la época en que hace casi cuarenta años, con una mochila al hombro y algunos sueños, decidió iniciar una larga travesía en bote que lo llevaría desde el río Ucayali por el Urubamba hasta la boca del río Tambo en Atalaya. «Llegué a un pueblo llamado Miaria», recuerda. «En aquel tiempo era un antiguo asentamiento de hacendados». En total un mes de aventuras surcando en bote desde el río Mishagua hasta Boca Manu.

Pero cuando Manuel Moreno y otros llegaron hasta a esta zona, conocida ahora por su proximidad al Parque Nacional de Manu, una de las reservas ecológicas más importantes del país, reconocieron también que el lugar era el centro de una intensa actividad maderera. «Prohibida desde la creación del Parque», señala Moreno. «Hasta que la naturaleza se encargó de entregarnos madera sin talar», dice finalmente esbozando una tímida sonrisa. En efecto, las intensas lluvias de la zona, entre los meses de enero a abril principalmente, producen grandes erosiones de tierra desde las nacientes del río Manu, dentro del Parque Nacional, de las cuales se desprenden troncos impresionantes de madera catahua, ojé, lupuna, caoba y cedro de altura, que es rojo y compacto y de mejor calidad por su antigüedad que los cedros de bajiales o bajos. Estos troncos con trasladados

Lächeln. Heftige Regenfälle, hauptsächlich in den Monaten Januar bis April, verursachen an den Quellflüssen des Manu innerhalb des Nationalparks gewaltige Erosionen, bei denen große Bäume verschiedener Arten weggeschwemmt werden. Besonders die rote und kompakte Zeder aus den Höhenlagen ist wegen der besseren Qualität – im Vergleich zur Zeder aus dem Flachland – geschätzt. Auf natürliche Weise werden die Stämme durch den strömenden Fluss bis zum gewaltigen Madre de Dios transportiert.

«Von den Zedern wird nur der Stamm genutzt. Die Äste und Zweige bleiben am Flussufer liegen» erklärt Ricardo Guerra, Präsident der Vereinigung der Kleinhandwerker von Boca Manu. Diese lokale Organisation wird von 29 Mitgliedern gebildet, die sich dem Aufbringen und dem Handel mit dem schwimmenden Zedernholz widmet. In der Praxis bedeutet das, dass nur 70% der Bäume genutzt werden. Die restlichen 30% werden von den Sammlern zurückgelassen, da sie wegen fehlender geeigneter Werkzeuge und Materialien nicht in andere Produkte umgeformt werden können. «Das ist ein Problem, wenn man an die Menge Holz denkt, die sich jährlich wegen fehlender Werkzeuge und Kapazität zur Nutzung verliert» sagt Guerra. In den ersten fünf Monaten des vergangenen Jahres wurden etwa 163 019 Fuß Zedernholz aufgebracht. Nur 70% wurde zu Booten weiterverarbeitet oder als Schnittholz in Boca Manu verkauft. Der Rest (etwas 48 905 Fuß)

blieb am Flussufer zurück oder wurde vom Wasser weiter flussabwärts weggeschwemmt.

Im Kontrollpunkt des Nationalparks in Limonal, 30 Minuten im Boot von Boca Manu entfernt, sind die 29 Mitglieder der von Ricardo Guerra geführten Vereinigung registriert. Jedes Jahr kommen sie in den Monaten Januar bis April hierher, um die schwimmenden Zedern abzufangen, die der dichte Urwald des Manu großzügigerweise ausstößt. INRENA hat einen Plan erarbeitet, wie mit den Baumstämmen umzugehen ist. Dieser unterstützt direkt die Vereinigung der Kleinhandwerker, indem er ihnen erlaubt, die schwimmenden, nicht gefällten Stämme einzusammeln. Gleichzeitig wird aber von ihnen verlangt, die am Ufer zurückgelassenen Baumreste zu entfernen. «Das ist beeindruckend» meint Barbara Heiß während sie zwischen Lianen und spektakulären Lupunas bezaubert durch den Wald spaziert. «Hier ist der Urwald sehr großzügig!»

José Cabanillas Núñez  
jcabanillas@terra.com.pe



Foto: José Cabanillas

luego por efecto natural, a lo largo y ancho del río, hasta desembocar en el impresionante y caudaloso Madre de Dios.

«En la captura de cedro se aprovecha sólo el tronco, menos los extremos y las aletas que quedan en las orillas de los ríos», explica Ricardo Guerra, presidente de la Asociación de Pequeños Artesanos de Boca Manu, una organización local compuesta por 29 miembros dedicados a la colecta y venta del cedro flotante o ecológico. En la práctica esto significa aprovechar sólo un 70% de cada tronco recolectado, mientras que el 30% restante es abandonado por los colectores que no pueden transformarlo en otros productos para la venta por falta de equipos e insumos adecuados. «Esto es un problema si sumamos la cantidad de madera que se desperdicia anualmente por falta de herramientas y capacitación para poder aprovecharla», dice Guerra. En efecto, sólo en los primeros cinco meses del año pasado los artesanos lograron capturar alrededor de 163 019 pies tablares de cedro de los cuales sólo el 70% fue transformado en botes o vendido como listonería a diferentes compradores en Boca Manu mientras que el resto del producto (unos 48 905 pies tablares aproximadamente) fueron abandonados en las playas o arrastrados por las aguas río abajo.

El puesto de control del Parque Nacional de Manu en Limonal, ubicado a unos 30 minutos en bote desde Boca Manu, tiene un registro actualizado de los 29 artesanos pertenecientes a la asociación que lidera Ricardo Guerra. Cada año llegan hasta allí, entre los meses de enero a abril, para esperar turno y coleccionar los troncos de cedro flotante que generosamente expulsa la tupida selva de Manu. Por ello, INRENA ha establecido un plan de manejo de troncos para la zona, que intenta apoyar directamente a la asociación de pequeños artesanos, permitiéndoles capturar los troncos flotantes de cedros no talados o ecológicos; pero ha dispuesto también el retiro inmediato de los troncos abandonados por los artesanos en las playas y bajiales. «Es impresionante», dice Bárbara Heiss mientras camina maravillada por el bosque entre lianas y espectaculares árboles de lupuna. «Aquí la selva es generosa».

José Cabanillas Núñez  
jcabanillas@terra.com.pe



Foto: Perú Verde



Foto: José Cabanillas



Foto: José Cabanillas



**P**ozuzo liegt nicht in Tirol sondern mitten im peruanischen Urwald, 500 km von der Pazifikküste entfernt. Dieser Ort wurde vor 140 Jahren von deutschsprachigen Einwanderern katholischen Glaubens gegründet, die zum grössten Teil aus Tirol und zum Teil auch aus dem Rheinland stammten. Die Gründer dieser Kolonie waren echte Pioniere, die unter Anführung ihres Pfarrers zu Fuß den beschwerlichen Weg in monatelangen Märschen bis zum Bestimmungsort zurücklegen mussten.

Einige Generationen lang lebten sie praktisch von der Welt abgeschlossen, aber in letzter Zeit kamen infolge der günstigeren Verkehrsmöglichkeiten öfters Deutsche von der Küste, aber auch mal aus der alten Heimat zu Besuch.

So geschah es, dass vor wenigen Jahren ein unternehmungslustiger junger Mann aus Tirol die Nachfahren der Auswanderer aus seiner Heimat im tiefen peruanischen Urwald kennenlernen wollte. Aber er kam nicht nur als neugieriger Tourist, sondern war auch bereit, dank seiner technischen Kenntnisse Hilfeleistungen anzubieten, soweit sich dazu Gelegenheit bot. Und so kam es, dass er während seines längeren Aufenthaltes einige Ausbesserungen im Pfarrhaus und im Schulgebäude durchführte und sogar das Fenstergitter der örtlichen Gefängniszelle ausbesserte.

Überall war er gern gesehen, aber, wie alles in der Welt, so kam auch ihm endlich die Zeit, Abschied zu nehmen. Vorher jedoch wollte er den etwas entfremdeten ehemaligen Landsleuten einen heimatischen Brauch beibringen, nämlich das «Fensterln»

Also besorgte er sich eine Leiter und zog des abends mit einem Freund zum Internatsgebäude neben dem Pfarrhaus, wo im Oberstock die jungen Mädchen aus den umliegenden Bauernhöfen während der Schulzeit unterkamen. Nun wurde die Leiter angesetzt und unser Sepp kletterte hinauf, während sein Freund die Leiter hielt. Aber der Hund des Hauses, ob des ungewohnten Vorganges, fing energisch an zu kläffen, so dass schließlich der Pfarrer herausschaute, um nach dem Rechten zu sehen. Da er nun auch aus Tirol stammte, erkannte er sofort die kecken Absichten des jungen Burschen und versuchte, das sündige Unternehmen zu vereiteln, indem er die Leiter ergriff. Die stürzte nun um, so dass unser Sepp auf den Boden fiel und sein Freund die Flucht ergriff. Entrüstet rief er den Ortspolizisten und ließ den verhinderten Lehrmeister heimatischer Traditionen einsperren – ausgerechnet in der soeben reparierten Gefängniszelle!

Nun, der Ärger dauerte nicht lange und alles endete schließlich in guter Freundschaft. Sepp besuchte Pozuzo nach einigen Jahren wieder und musste feststellen, dass jenes nächtliche Ereignis in der Ortschaft gut in Erinnerung geblieben war; denn ein junger Bengel fragte ihn: «Hast Du auch Deine Leiter wieder mitgebracht?»

*Eugen Anders*

**P**ozuzo no está situada en el Tirol sino en medio de la selva peruana a 500 km de distancia de la costa del Pacífico. Hace más de 140 años fundaron personas católicas de habla alemana esta ciudad. Por gran parte llegaron del Tirol y algunas también de la parte del río Rhin de Alemania. Los fundadores de esta colonia fueron verdaderos pioneros, que llegaron bajo el liderazgo de su párroco después de muchos meses de caminatas muy difíciles a su destino.

Durante varias generaciones vivían prácticamente aislados del mundo, pero últimamente llegaron más visitas –



Alemanes de la costa y a veces también de la vieja patria – gracias a las mejores condiciones de tránsito.

Así pasó, que hace pocos años un joven y emprendedor Tiroles queriendo conocer los descendientes de los emigrantes de su tierra en la selva profunda del Perú. No llegó solamente como turista curioso, también estaba dispuesto a ofrecer su ayuda con sus conocimientos técnicos. Y así llegó a realizar durante su estadía algunas

mejoras en la casa del párroco, en el colegio y hasta arregló la reja de la ventana de la celda de la cárcel.

Por todos lados estaba bien visto, pero, como todo en este mundo, también llegó a él la hora de despedirse. Antes sin embargo quería enseñar a sus compatriotas algo enajenados una costumbre autóctona, el «Fensterln».

Se consiguió una escalera y junto con un amigo se acercó en la noche al internado al costado de la casa del párroco, donde estaban en época de clases, alojadas en el piso superior, las chicas jóvenes de las granjas de los alrededores. Puesta la escalera y nuestro José la estaba escalando mientras su amigo aseguró la escalera. Pero el perro de la casa, no acostumbrado a tal actividad, comenzaba a ladrar fuertemente, lo que motivó al párroco ver qué estaba ocurriendo. Como también él era del Tirol reconoció inmediatamente los propósitos del joven y agarrando la escalera trataba impedir la acción pecaminosa. La escalera se cayó y con ella también nuestro José, mientras su amigo huyó. Indignado llamó al párroco a la policía para encerrar al maestro de tradiciones autóctonas. ¡Y cerrarlo en la recién reparada celda de la cárcel!

Pues, el disgusto no duró mucho tiempo y todo terminó en buena amistad. José regresó después de algunos años otra vez a Pozuzo y pudo constatar que aquél acontecimiento nocturno quedaba en el pueblo en buena memoria porque un joven pilluelo le preguntó: «¿Haz traído otra vez tu escalera?»

*Eugen Anders*

## Grüne, gelbe und rote gefüllte Paprikaschoten

**Zutaten:** 8 Paprikaschoten (gemischt grüne, gelbe und rote), 800 g Zucchini, 2 fein gewürfelte Zwiebeln, 2 Esslöffel Sonnenblumenöl, 4 Teelöffel Kräutersalz, ½ Teelöffel gerebelter Oregano, 1 Teelöffel gerebelter Thymian, 4 Esslöffel gehackte Petersilie, 300 g Kräuter-Frischkäse, 200 g geschroteter Grünkern, 250 ml Wasser oder Brühe.

**Zubereitung:** Von den Paprikaschoten an der Stielseite jeweils einen etwa 2 cm dicken Deckel abschneiden. Aus den Schoten die weißen Rippen und Kerne entfernen, ebenso aus den Deckeln. Das Fruchtfleisch der Deckel in kleine Würfel schneiden. Die Zucchini raffeln. Die Zwiebeln mit dem Öl in eine Schüssel geben und auf der Kochstelle kurz dünsten. Zucchini und Paprika zufügen, vermischen und etwa 6 Minuten garen. Gewürze, Frischkäse und Grünkernschrot untermengen. Diese Masse in die Schoten füllen. Die Schoten in einen Gourmet-Bräter stellen, Wasser oder Brühe angießen und offen garen. Kochzeit bei einer Temperatur von etwa 200 °C 50 bis 60 Minuten. Den Garsud eventuell noch mit Brühe auffüllen, mit 2 Päckchen Heller Soße binden und zu den Schoten servieren. Dazu passt als Beilage Reis.

*Recetas de: «Miele à la carte. Meisterhaft braten mit dem Gourmet-Bräter»*



## Pimientos verdes, amarillos y rojos, rellenos

**Ingredientes:** 8 pimientos (mezclados verdes, amarillos y rojos), 800 g Zucchini, 2 cebollas finamente picadas, 2 cucharas de aceite de girasol, 4 cucharaditas de sal de hierbas, ½ cucharadita de orégano, 1 cucharadita de tomillo, 4 cucharadas de perejil picado, 300 g queso fresco de hierbas, 200 g trigo mote pelado triturado, 250 ml agua o caldo.

**Preparación:** En la parte superior de los pimientos se corta un tapa del grosor de 2 cm. Del interior y de las tapas se retira las pepas y los nervios. Picar la parte carnosa en pequeños trozos. Rallar los zuchinis. Dorar las cebollas con el aceite por poco tiempo.

Añadir los zucchini y los pimientos picados, mezclar y cocinar por 6 minutos. Introducir los condimentos, el queso fresco y el trigo triturado. Llenar los pimientos con esta masa. Colocar los pimientos en un asador, añadir agua o caldo y cocinar, sin tapar, a 200 °C por 50 a 60 minutos. Si fuera necesario añadir líquido para la salsa y servir los pimientos con la salsa. Se acompaña con arroz.

## Quinua mit Zuckerrohrsirup

**Zutaten:** 1 Stück Rohrzucker im Block, Gewürznelken, ganzer Zimt, ¼ kg Quinua, 100 g Sultaninen, 28 g Butter, ½ Glas süßen Wein.

**Zubereitung:** Den Block Rohrzucker mit Wasser bedecken, die Gewürznelken und den Zimt hinzugeben und erwärmen um den Sirup zu erstellen. Die Quinua gut waschen, mit reichlich Wasser kochen bis sie trocken ist. Den Sirup und die Sultaninen hinzugeben und unter stetigem Rühren aufkochen. Die Butter hinzugeben und kurz vor dem Beenden des Kochens den Wein.



## Quinua zambita

**Ingredientes:** 1 tapa de chancaca, clavo de olor, canela entera, ¼ kg de quinua, 100 g de pasas, 28 gramos de mantequilla, ½ vaso de vino dulce.

**Preparación:** hacer miel con la chancaca y agua que la cubra, clavo de olor y canela. Sancochar la quinua, muy bien lavada, hasta que esté cocida y seca. Agregar la miel, las pasas, y dejar hervir moviendo continuamente. Añadir la mantequilla y antes de retirar verter el vino dulce.

**Deutsche Botschaft**  
Reconocimiento al  
Dr. Estuardo Núñez

El día 23 de enero el Embajador Dr. Roland Kliesow entregó la Gran Cruz de Mérito al Dr. Estuardo Núñez Hague, durante una ceremonia en el Museo de Arte de Lima.

**Aniversario del Tratado del Eliseo**

Los días 22 y 23 de enero, Alemania y Francia celebraron juntos el *Cuarenta Aniversario* de la firma del *Tratado del Eliseo* en París, por el General Charles de Gaulle y el Canciller Konrad Adenauer, mediante el cual los dos países sellaron su reconciliación y asentaron las bases de una cooperación estrecha y de gran magnitud al servicio de la construcción europea.

Esta cooperación ha alcanzado una

intensidad y un desarrollo sin precedentes. Se apoya sobre mecanismos de consultas regulares que favorecen un diálogo intenso y permiten una estrecha coordinación de las políticas de ambos países. Las cumbres semestrales germano-francesas constituyen el elemento central de este dispositivo, el cual ha sido completado por encuentros informales entre los Jefes de Estado y de Gobierno y los Ministros de Asuntos Exteriores que se reúnen cada dos meses.

Esta cooperación, particularmente estrecha y basada en la confianza mutua, ha permitido a Alemania y Francia dar impulso a la construcción europea y contribuir, con sus iniciativas conjuntas, a algunos de sus mayores logros tales como el mercado único, la libre circulación en el espacio Schengen o la creación del Euro. En la declaración política que suscribieron en París con motivo del Cuarenta Aniversario del Tratado del Eliseo, ambos países reafirmaron su voluntad de seguir siendo motor y fuente de ideas en el seno de Europa.

Las Embajadas de Alemania y de Francia en el Perú van a desarrollar un programa de actividades conjuntas, que se implementará a lo largo del año 2003. Las principales actividades proyectadas son las siguientes:

- Seminario sobre los logros científicos franco-alemanes del siglo XIX en el Perú.
- Exposición sobre la actualidad de la fotografía artística contemporánea franco-alemana.
- Festival de videos.
- Concurso sobre la creación de un museo virtual para ilustrar las relaciones franco-alemanas.
- Proyecto de intercambios escolares entre los Liceos Humboldt y Franco-Peruano.

Para una mayor información sobre el Tratado del Eliseo y la historia de los logros mayores de la cooperación franco-alemana, visite los dos sitios de las Embajadas: <http://www.ambafrancepe.org> y <http://www.embajada-alemana.org.pe>.

**Deutsch-Peruanischer Hilfsverein**

**Vereinsbüro**

Club Germania, Mezzanine, Calle Tutumto 151, Urb. Chama, Surco, Lima 33. Öffnungszeiten mittwochs von 18-20 h und freitags von 10-12 h. Telefon und Fax: 4484141. Das Büro wird von Frau Köhn und Frau Wendland betreut.

**Jahreshauptversammlung**

Die diesjährige Hauptversammlung des Hilfsvereins wird am Dienstag dem 18. März 2003 um 18:30 Uhr in den Räumen des Club Germania stattfinden. Die Zweite Einberufung ist für denselben Tag um 19:00 Uhr angesetzt.

Alle Mitglieder sind eingeladen, an dieser Generalversammlung teilzunehmen und einen neuen Vereinsvorstand zu wählen. Um das Stimmrecht ausüben zu können, ist es jedoch erforderlich, mit den Beiträgen auf dem laufenden zu sein.

Wir hoffen auf rege Beteiligung!

**Altersheim**

Av. El Polo 385, Monterrico Surco. Telefon: 4360266 und 4372849, Fax 4355638. Leiterin Frau Inés Schubert, Tel.: 4362649. Im Heim sind zur Zeit Einzel- und Doppelzimmer frei. Auskunft darüber erhalten Sie bei Frau Schubert.

**Beitragszahlung**

In bar im Büro oder durch Einzahlung beim *Banco Continental* auf eines der nachstehenden Konten der Asociación de Beneficencia Peruano-Alemana:

US\$: 0011-0150-06-0100015516

Soles: 0011-0150-03-0100008579 zum Tageskurs US\$/Neue Soles.

Bei Bankeinzahlung bitten wir um Benachrichtigung per Fax oder Telefon.

Es grüßt Sie der Vorstand des Hilfsvereins.

**Skat**

Am 9. Januar, einem Donnerstag, haben wir den ersten Spieltag unserer Jahresmeisterschaft abgehalten. Leider fanden sich nur 13 Spielerinnen und Spieler ein. Wir hoffen, dass diese Zahl kein schlechtes sondern eher ein gutes Vorzeichen für unseren Wettbewerb des Jahres ist. Zumindest war es für Dieter Krumdiek so. Er kam als letzter Spieler und wurde überlegener Tagessieger. Ist es so, die Letzten werden die Ersten sein oder lag es an der Zahl 13? Auf jeden Fall hatte Dieter schon nach der ersten Runde einen klaren Vorsprung vor Henning Bolten und so ging es auch die nächsten zwei Runden weiter.

Ex-Meister Karl-Heinz Hermann hatte die Schirmherrschaft übernommen und für alle Teilnehmer schöne Preise mitgebracht. Er selbst hatte an diesem Tag kein Glück und konnte sich nicht unter den ersten 5 Spielern

**Lavaplatos**  
que brindan comodidad  
y ahorro  
de agua y energía



Verlos en:  
**SWICO**  
Tutumto 122, Surco, Lima 33  
(cuadra 35 de Av. Benavides,  
Ovaló Higuiereta, Club Germania)  
Informes: 372-5759 / 372-5761  
e-mail: [bensing@terra.com.pe](mailto:bensing@terra.com.pe)

**Miele**  
Una decisión de por vida

Notizen

Gesundheit / Avisos profesionales

**Avisos profesionales**

**Médicos**

**Dr. med. Roberto Llanos Zuloaga; psiquiatría, psicoterapia, psicología, adultos y niños.**  
Postgrado en la Universidad Tubinga e Instituto Max Planck de Munich. Clínica Ricardo Palma, Javier Prado Este 1038, San Isidro, Lima 27.  
☎ 224-2206 / 224-2224 anex. 292 / 945-4978 / Fax: 224-2206  
e-mail: [rollanos@amauta.rcp.net.pe](mailto:rollanos@amauta.rcp.net.pe)

**Dr. med. Hilke Engelbrecht, Consultorio de psicoterapia y psicoanálisis**  
Formación psicoanalítica en el Sigmund-Freud-Institut de Frankfurt, Alemania. Malecón de la Reserva 1109, Dpto. 201, Miraflores, Lima 18.  
☎ 241-4490 / 241-4491, Fax: 241-4490  
e-mail: [hilke.sofi@terra.com.pe](mailto:hilke.sofi@terra.com.pe)

**Dr. med. Alberto Cubas Castro**  
**Cardiología no invasiva**  
Doctorado y postgrado en la Universidad de Friburgo, Alemania  
Atención previa cita en: Calle Seguí 122, Las Gardenias, Surco, Lima  
☎ 275-7658, 966-0112  
e-mail: [acudo@terra.com.pe](mailto:acudo@terra.com.pe)

**Profesores de Música**

**Lydia Hung; profesora de piano.**  
Título profesional del Conservatorio Nacional de Música y Diploma de la Hochschule der Künste Berlin. Estudios de actualización en Pedagogía Instrumental en la Hochschule für Musik Köln, y Abteilung Wuppertal, Hochschule der Künste Berlin, Hochschule für Musik und Theater München y Musikschule Bonn.  
**Nueva metodología en la enseñanza del piano.**  
Informes: ☎ 448-3407 / 941-0860,  
e-mail: [lhungw@terra.com.pe](mailto:lhungw@terra.com.pe)

Dr. med. MARIO DANILO DE LA TORRE  
Facharzt für Augenheilkunde / Ophthalmologe  
Studium: Julius-Maximilians-Universität Würzburg  
**Nueva dirección:**  
Av. San Borja Sur 285, 5° piso, San Borja, Lima  
☎ 226-2170 / 975-5590  
Montag bis Freitag / lunes a viernes: 15:00-19:30 h  
Termine nach Vereinbarung / previa cita

**Klaus Kossmehl N.**  
Zahnarzt  
Cirujano dentista  
Av. Jacarandá 440  
Valle Hermoso  
Surco - Lima 33, Perú  
Teléfonos: 344-1441 - 344-4275 - 344-1218  
Fax: (511) 344-1787 - Cel.: 962-7452  
e-mail: [kd\\_kossmehl@millicom.com.pe](mailto:kd_kossmehl@millicom.com.pe)

**Was tun gegen den Schlaganfall?**

Maßnahme	Wirkung
<b>Vorbeugung</b>	
Bluthochdruck senken	verhindert Verkalkung an der Gefäßwand
Rauchen einstellen	Blutgefäße bleiben weit, bessere Sauerstoffversorgung des Gehirns
zu hohe Cholesterinwerte senken	mindert Arteriosklerose-Risiko
körperlich aktiv sein	fördert die Elastizität der Gefäße und schützt sie

**Im Notfall (Arzt)**

bei Schlaganfall durch Gefäßverschluss:	öffnet blockierte Gefäße innerhalb der ersten drei Stunden
medikamentöse Auflösung des Blutgerinnsels	
bei Schlaganfall durch Hirnblutung; Operationen, Drainagen	stoppt Blutungen im Gehirn
Neuroprotektion	bewahrt noch intakte Nervenzellen vor Selbsterstörung (in klinischen Tests)

**Nachsorge (Arzt, Therapeut)**

Sprachtraining, Bewegungstraining	intakte Areale übernehmen die Aktivitäten geschädigter Bereiche teilweise oder ganz
Aspirin/Aspirin protect einnehmen	Vorbeugung vor zweitem Schlaganfall

Aus: Bayer report 2/2001, Seite 61

**¿Qué hacer en el caso de un ataque de apoplejía?**

Medida	Efecto
<b>Prevención</b>	
bajar la presión	evita la calcificación de las paredes de los vasos sanguíneos
no fumar más	los vasos sanguíneos no se estrechan, llega más oxígeno al cerebro
bajar valores altos de colesterol	disminuye riesgo de arteriosclerosis
actividad física	fomenta la elasticidad de los vasos sanguíneos

**En la emergencia (Médico)**

ataque de apoplejía por cierre de vasos sanguíneos; disolución del coágulo por medio de medicinas	abre los vasos sanguíneos obstruidos en las primeras tres horas
ataque de apoplejía por hemorragia en el cerebro; operaciones, drenaje	para hemorragias en el cerebro
neuroprotección	proteje células de nervios todavía intactos de la autodestrucción (en tests clínicos)

**Cuidado posterior (Médico, Terapeuta)**

entrenamiento del lenguaje, movimiento	áreas intactas se encargan de actividades de partes totalmente o parcialmente lesionadas
tomar Aspirina	prevención de un segundo ataque

De: Bayer report 2/2001, página 61

platzieren. Dritter wurde Hans Traver und Jürgen Rinkel konnte sich mit dem letzten Spiel noch den 4. Platz sichern. Als letzter Spieler mit Punkten für die Jahresmeisterschaft kam Hannes Körner auf Platz 5.

Nach dem 1. Spieltag ergibt sich folgende Tabelle:

Rangordnung	Punkte
1. Dieter Krumdick	5
2. Henning Bolten	4
3. Hans Traver	3
4. Jürgen Rinkel	2
5. Hannes Körner	1

Für dieses Jahr gibt es außer dem Punktsystem wie bisher noch einen weiteren Preis für den Spieler mit der höchsten Gesamtpunktzahl. Wer also immer dabei ist, kann sich für diese Prämie eine Chance ausrechnen. Wir werden ab dem 2. Spieltag auch die ersten Ränge dieser zusätzlichen Wertung veröffentlichen. Die Idee kam von Dieter Krumdick, und er wird auch den Preis stiften. Also, dabei zu sein ist auch wichtig.

Der Terminplan für das Jahr ist aufgestellt und bitte fest vormerken: 6. Februar, 6. März, 5. April, 9. Mai, 6. Juni, 4. Juli, 8. August, 5. September, 10. Oktober, 7. November und 5. Dezember. Wir machen darauf aufmerksam, dass bis einschließlich April die Spiele am Donnerstag und ab Mai dann am Freitag stattfinden.

Bis zum nächsten Mal.

*Gut Blatt!*

## Perú

### Hallan fósil de 1500 000 años

Uno de los restos fósiles más antiguos del Perú, que data aproximadamente de un millón y medio de años de antigüedad, fue descubierto en el pueblo de Aconunca, provincia de Espinar, en Cusco. El hallazgo pertenece a una especie llamada *Cliptodontes*, similar a un dinosaurio.

Funcionarios del Instituto Nacional de Cultura del Cusco viajaron a la zona para tomar las medidas necesarias para la protección de este invaluable hallazgo. Mientras tanto, el resto fósil es visitado diariamente por alrededor de 500 personas. (*Kilca Noticias*)

### Nuevas áreas protegidas

Al final del año pasado - del Año Mundial de las Montañas - fue integrada la espléndida Cordillera Huayhuash (A) a las áreas naturales protegidas. Huayhuash

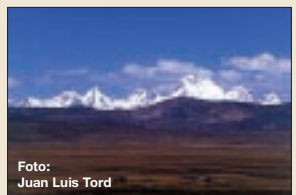


Foto: Juan Luis Tord

tiene un inmenso valor turístico por sus bellos paisajes, sus variadas ecosistemas de montaña y su invaluable riqueza biológica. Es una meta muy apreciada por montañistas y amantes del deporte de aventura. Aquí se encuentra el Yerupajá, con 6634 metros el segundo pico más alto del Perú.

De la Zona Reservada de Apurímac fueron creados el Parque Nacional Otishi (C) y las Reservas Comunales Asháninka (B) y Machiguenga (D). El Parque Nacional Otishi aparca 305 973 ha de la Cordillera de Vilcabamba. Su flanco occidental forma la Reserva Comunal Asháninka y su flanco oriental la Reserva Comunal Machiguenga. La Cordillera de Vilcabamba forma una región de alta diversidad y fragilidad ecológica. Famosa es también su excepcional belleza paisajística como la catarata de Cuitivireni y el puente de piedra natural más largo del mundo. En la zona protegida viven 35 grupos étnicos, 22 asháninkas, nuevo machiguengas, tres kaquinte y uno yine (piro).

## Medio ambiente

### Día Mundial de los Humedales

El Día Mundial de los Humedales se conmemoró con un programa de conferencias y dos mesas redondas, referidas a la importancia de los humedales en la salud, medios de vida y crecimiento económico de nuestros pueblos.

El programa de celebración se realiza este año bajo el lema *Sin humedales no hay agua*. La Reserva Nacional de Paracas presenta a partir del lunes 3 en la antesala del auditorio del INRENA, una exposición fotográfica titulada *Paracas, Vida y Texturas* del fotógrafo Cristián Quispe. La exposición se prolonga hasta el 6 de febrero y continúa a partir del 10 de febrero en la Sala de Exposición de la Municipalidad de Miraflores.

En el Perú existen ocho humedales de importancia internacional, de los cuales siete tienen la condición de Áreas Naturales Protegidas por el Estado, como son las Reservas Nacionales de Paracas, Pacaya Samiria, Junín y del Titicaca; los Santuarios Nacionales Lagunas de Mejía y Los Manglares de Tumbes, y la Zona Reservada de los Pantanos de Villa.

El octavo es el Complejo de Humedales *Abanico del Río Pastaza* que se extiende en una superficie de 3,8 millones de hectáreas en el departamento de Loreto, y en proceso de convertirse en Área Natural Protegida.

Todos ellos tienen una superficie total de 6 759 388 hectáreas, a las que hay que sumar 12 000 lagunas y lagos, otras 4000 ha de manglares y 3070 km de litoral

hasta 6 metros de profundidad. Los humedales albergan una rica flora y fauna silvestre y cumplen un papel fundamental porque captan y retienen el agua de lluvia y deshielo, recargan los acuíferos, retienen sedimentos, depuran las aguas, y son fuente de vida en el mundo de más de 800 millones de personas que viven en zonas rurales. (*Econews Perú*)

## Turismo

### Tres de los mejores albergues de Sudamérica se hallan en el Perú

La última edición de la afamada revista *Condé Nast Traveler* seleccionó los ocho mejores albergues amazónicos de Sudamérica, tres de los cuales se encuentran en nuestro país, específicamente en Tambopata y Manu. Los otros albergues seleccionados se hallan en Brasil y Ecuador.

Los lodges peruanos seleccionados son el *Sandoval Lake Lodge*, ubicado en la Reserva Nacional de Tambopata a orillas del lago Sandoval, y el *Manu Wildlife Center*, en la zona de Manu, manejados por Inka-Natura Travel, así como *Posada Amazonas*, en la zona adyacente a Tambopata-Candamo y promocionado por Rainforest Expeditions.

(*Kilca Noticias*)

Más información relacionada en: [www.peru-spiegel.de/inka-reisen/oeke](http://www.peru-spiegel.de/inka-reisen/oeke)

### Aldea artesanal de Mochicas

La Aldea Artesanal Mochica, construida en el Museo Tumbas Reales de Sipán, en Lambayeque, posee cuatro talleres artesanales: orfebrería, cerámica, textilera, así como hierbas medicinales y chamanismo, considerados los oficios artesanales mochicas más importantes dentro de su sociedad.

Los talleres *en vivo* de la Aldea Artesanal recogerán con fidelidad y trasladarán a la actualidad esas formas de producción y de vida a través de la participación de artesanos que incluso, usarán vestimentas propias de esa época. De esta forma el *turismo cultural* se convierte en *turismo vivencial*, diversificando y haciendo más atractiva la oferta turística.

(*Kilca Noticias*)

### La vida secreta de los Mochicas

*Antimidades del Antiguo Perú* es el título de la nueva sala de arte erótico Mochica que ha sido inaugurada en diciembre en el Museo Larco. Esta sala, que contiene la colección de huacos eróticos más importante del mundo da a conocer las distintas aproximaciones de los mochicas al acto sexual. (*Kilca Noticias*)

## Personalidades

### Condecoración para Carlos González Henríquez

El Consejo de la Municipalidad Provincial de San Martín declaró por unanimidad al Dr. Carlos González Henríquez como *Empresario Distinguido de la Provincia de San Martín* en mérito a sus destacados aportes como promotor y difusor del turismo de la región San Martín. Carlos González es propietario de la Corporación Turística Amazónica con diferentes albergues y hoteles en la amazonía: Puerto Palmeras, Puerto Patos, Puerto Pericos, Puerto Pumas y la Reserva Ecológica de Lago Lindo.

## Deutschland

### Landtageswahlen in Niedersachsen und Hessen

Knapp fünf Monate nach der verlorenen Bundestagswahl hat die CDU bei den Landtagswahlen in Hessen und Niedersachsen Erdrutschsiege verbuchen können. Die SPD verlor als einzige der großen Parteien und erlitt dramatische Stimmenverluste.

In Niedersachsen müssen die Sozialdemokraten außerdem nach 13 Jahren Alleinherrschaft die Macht abgeben.

## CD-ROM de Imágenes del Perú



750 bellas imágenes de paisajes, personas, animales, flora, ruinas, arquitectura, deportes de aventura y la Antártida Peruana. Fotos realizadas en documentales por todo el territorio peruano.

Con música andina instrumental. El contenido está en castellano e inglés.

¡Llévate al Perú contigo!

Teléfono: 727-0490

E-mail: [juanluisbord@yahoo.com](mailto:juanluisbord@yahoo.com)

Oferta  
US\$ 18

Unter Regierungschef Sigmar Gabriel brach die Partei um 14 Prozentpunkte ein und erhielt nur noch rund 33%. Dagegen steigerte sich die CDU unter Herausforderer Christian Wulff um mehr als zwölf Prozentpunkte auf knapp 48%. Die FDP, mit der Wulff koalieren will, zog mit 8,5% nach neun Jahren wieder ins Parlament ein.

In Hessen, wo der Landtag erstmals für fünf Jahre gewählt wurde, regiert die CDU unter Ministerpräsident Roland Koch möglicherweise künftig allein. Sie steigerte sich auf rund 49%. Die SPD sackte um zehn Punkte und rutschte unter 30%. Die FDP gewann leicht. Die Grünen legten in beiden Ländern etwas zu. Durch die massiven Stimmengewinne baute die Union ihre Mehrheit im Bundesrat auf jetzt 41 von insgesamt 69 Stimmen aus.

## Österreich

### Graz: Capital Cultural 2003

Graz es la Capital Cultural de Europa del año 2003. Con una gran fiesta callejera, teatros, estrenos y exposiciones con la presencia de importantes políticos nacionales e internacionales comenzaron los actos para celebrar debidamente este acontecimiento cultural. Más informaciones en [www.graz03.at](http://www.graz03.at).

## Körperpflege

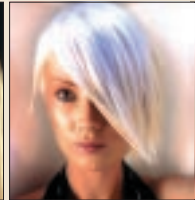
### El cabello en el 2003

El Royal Albert hall de Londres fue el escenario para el tradicional Salón Internacional, durante el cual las más destacadas empresas del mundo del cabello demuestran y explican en el otoño del hemisferio norte lo que va a ser la moda en cuanto a corte, estilo, colores, técnicas para el año venidero en el mundo entero, tanto para las mujeres como los hombres. Esta vez lucieron y ganaron la mayor aceptación los trabajos presentados por las empresas Toni & Guy, Sanrizz y Mahogany de Inglaterra, Gandini Team y Hairstudio-mario de Italia, Klaus Peter Ochs y Ulrich Graf de Alemania, Mod's Hair de Francia y Fumio Kawashima del Japón.

## Sport

### Deutsche Handballer werden Vize-Weltmeister

Die deutsche Handball-Nationalmannschaft ist bei den Titelwettkämpfen in Lissabon Vize-Weltmeister geworden. Das Team unterlag im Endspiel der Mannschaft von Kroatien mit 31:34.







**Kuelap · Cusco  
Machu Picchu  
Trujillo · Arequipa  
Valle del Colca  
Lago Titicaca  
Karajía · Pozuzo  
Lamas · Tarapoto  
Puno · Tambopata  
Pacaya Samiria  
Manu · Chiclayo  
...**

*Conozca el Perú con*



**© 479-1977 / 368-3260**  
e-mail: [reisen@peru-spiegel.de](mailto:reisen@peru-spiegel.de)  
[www.peru-spiegel.de/inka-reisen](http://www.peru-spiegel.de/inka-reisen)

*Próximas salidas en grupo a:*



**Valle del Colca**  
el impresionante cañón  
cerca de Arequipa



**Pampa Hermosa**  
bosque encantado con los más  
imponentes cedros y bellísimas  
cataratas en la selva central



**Caral**  
la ciudad más antigua de  
América en el valle de Supe.

*Conozca el Perú con*



**© 479-1977 / 368-3260**  
e-mail: [reisen@peru-spiegel.de](mailto:reisen@peru-spiegel.de)  
[www.peru-spiegel.de/inka-reisen](http://www.peru-spiegel.de/inka-reisen)