

Essbare Orchideen

Gourmetkäse des Inka-Hochlandes, der Orchideenbulben enthält
Von Danitza Moscoso Zambrano, Biologin / ins Englische übersetzt von David
Bennett jr.

Im Jahre 1995 haben sich Dr. Eric Christenson und ich im Flughafen von Cusco, Peru mit Frau Danitza Moscoso getroffen, die im Vargas-Herbarium in Cusco Orchideen studierte. Ihre heftige Begeisterung und künstlerischen Fähigkeiten fanden unser Interesse. Als ich entdeckte, dass diese geschmeidige, schlanke, attraktive junge Frau eine gebildete Athletin war, ausgestattet mit bequemen Steighilfen, um die größten Bäume zu besteigen und Orchideen zu beobachten und zu sammeln, entschied ich mich, ihr etwas zu helfen, indem ich sie interessierte, durch Anfertigung von Strichzeichnungen und Herbariumsexemplaren einen Beitrag zur peruanischen Orchidologie zu leisten. Seit dieser Zeit hat Moscoso lebende Orchideenpflanzen aus den montanen Regenwäldern unterhalb von Cusco und auch aus den westlichen und trockeneren Landstrichen Richtung Abancay usw. nach Lima für die Kultur in seinem milden Klima für eine nachfolgende Identifizierung nach der Blüte geschickt. Eine Begleitnotiz mit Standortdaten einer Aufsammlung bot ein interessantes Stück von Informationen, die meine Neugier enorm entfachte. Während meiner langen Pilzkultur-Laufbahn besaßen meine Frau und ich für kurze Zeit zwei hübsche Jersey-Kühe, und ich lernte die Herstellung von Cheddarkäse, Coon-Käse und lateinamerikanischem Weißkäse mit Hilfe von saurem Joghurt als Starter und verschiedenen Experimental-Modellen, die jeder Beschreibung spotten. Danitza berichtete, dass zwei Orchideenspezies angeblich von einheimischen Mitgliedern einer abgelegenen Gemeinde, in welcher die Orchideen zu finden sind, zur Käseherstellung benutzt würden. Dieses Gespräch genügte, um meine Neugier zu wecken. Auf meine Bitte kam Moscoso zum Standort zurück, um alle Details zu erfahren, und hier folgt ihre klare Erläuterung.
David Bennett jr.

Khuchipcha und Khauchampo: Die Käse-Orchideen.

"In Chuyllullo (einer kleinen Hochland-Gemeinde) benutzen sie Pflanzen wie diese, von denen diese eine als *Khuchipcha* und diese andere als *Khauchampo* bekannt ist, um Käse herzustellen," teilte meine Mutter mit klarer Stimme ihrem Bruder mit, der eine *Maxillaria* mit Pseudobulben aus meiner jüngsten Aufsammlung betrachtete, die sie in ihrer Hand hielt. "Bist Du sicher?" zweifelte ich. Die Antwort war Ja, und so planten wir eine Urlaubsreise, um meine Großmutter zu besuchen, die nahe unserem Zielort ein Stück Land besaß, und um einen jederzeit willkommenen Besuch zu genießen.

Die Urlaubszeit nahte und unsere Expedition, bestehend aus meiner Mutter Augusta, meinem 4-jährigen Neffen Carlos und mir, machte sich auf den Weg. Wir bestiegen einen Bus und begannen von Cusco aus eine Reise, die acht Stunden dauern würde. Wir kamen durch ziemlich gefährliches, zerklüftetes Gelände mit tiefen Schluchten, die für diese hochgelegenen, durch die Anden führenden Straßen aus Dreck und Steinen charakteristisch sind. Am Ende unserer Fahrt erreichten wir Chescahuaylla, den nächstgelegenen Punkt entlang der Route zum Gemeindedorf Chuyullo; beide gehören zum Bezirk Coyllurqui in der

Provinz Cotobambas, Department Apurimac in den südöstlichen peruanischen Anden.

Wir verbrachten die Nacht in unserem Zelt, und am nächsten Tag machten wir uns zu unserem Zielort auf. Nach dem Aufstehen begannen wir unsere Befragungen und Untersuchungen zum rätselhaften Khuchipcha. Die Leute, Männer wie Frauen, wissen, wie man die Pflanze verwendet und erklärten Schritt für Schritt den Prozess der Käseherstellung, aber die für mich brennendste Frage war, ob die benutzte Pflanze wirklich eine Orchideenspezies war. Es wurde zur dringenden Notwendigkeit, mit meinen eigenen Augen zu sehen, dass die Pflanze als funktionaler Bestandteil im Prozess der Käseherstellung diente (nicht nur als Gewürz oder Farbstoff - Anmerkung von Bennett). Die nachfolgenden Untersuchungen führten mich zu einer Örtlichkeit, die als Anispata bekannt ist, wo die Pflanze wachsen sollte. Ich begann erneut mit Vorbereitungen für unsere nächste Tour, wobei ich berücksichtigte, dass sie eine sechs- bis siebenstündige Wanderung erfordern würde. Aurelio, ein Einheimischer, bot mir an, mich als mein Führer zu begleiten. Zwei Tage später brach ich mit Aurelio auf. Ursprünglich hatte meine Mutter Pferde für die Reise beschafft, aber der Führer empfahl, es sei sicherer zu Fuß zu gehen, weil der schmale Pfad steil und teilweise steinig sei und entlang der Steilhänge hinunter zum Oropesa-Fluss, einem Nebenfluss des großen Apurimac-Flusses, ziemlich gefährlich sei. Ich bemerkte sehr wohl, dass Aurelio Gummistiefel trug und eine Machete mit sich führte. Er teilte uns vor der Abreise mit, dass in dem Gebiet, das wir betreten würden, ein Puma (*Puma pardalis*) einen Menschen angegriffen hatte, und dass es umsichtig wäre, eine Waffe zu tragen. Wir packten Proviant und Ausrüstung in unsere Rucksäcke und nahmen auch einen guten Vorrat an Chicha (Maisbier) mit, um unseren Durst zu stillen.

Das war eine lange, schwierige und anstrengende Wanderung, auf einem Maultierpfad ständig bergab führend, der zu unserem Ärger manchmal verschwand. Aurelio band eines meiner Hemden um meine Taille und benutzte die Ärmel als Seile, um mich an den steilsten Stellen vor einem unabsichtlichen Sturz zu bewahren. Auf einigen Strecken waren wir gezwungen, auf allen Vieren zu kriechen, um unter den langen scharfen Stacheln des köstlichen, essbaren Birnenkaktus (*Opuntia sp.*; *Cactaceae*) durchzukommen. Diese Stacheln können lang andauernde und schmerzhafte Wunden verursachen. Gegen Mittag erreichten wir Chiribamba, das ziemlich nahe bei Anispata liegt, wo wir einen Wald aus Leguminosen und einer Spezies von Bombacaceae fanden, die vor Ort als Pati bekannt sind. Sie befanden sich während der Trockenzeit in ihrer natürlichen Ruhezeit und waren ohne Blätter. Wir begannen unsere Suche nach der schwer zu findenden Pflanze, die zur Käseherstellung benutzt wird. Aurelio versicherte mir, dass die Pflanze sowohl auf Bäumen als auch im Boden wüchse. Später erfuhr ich, dass die terrestrische Spezies Khauchampo genannt wird, aber nicht alle Leute in der Gemeinde können zwischen ihnen unterscheiden; diese Spezies hat kleinere Pseudobulben als das epiphytische Khuchipcha.

Die Suche schien ein Jahrhundert zu dauern, doch endlich fanden wir die terrestrische Spezies. Ja, es war eine Orchidee, und ich konnte meine Gefühle nicht verbergen, während Aurelio triumphierend auf einem Bein tanzte, weil ich kaum meine Zweifel an seiner Fähigkeit verborgen hatte, die anscheinend schwer zu findende Pflanze aufzuspüren. Das Gebiet, wo sich die Pflanzen befinden, ist ein exponiertes, mit Steinen übersätes Terrain mit kleinen Sträuchern und krautigen Pflanzen, gerade so, wie man es auf den Begleitfotos sehen kann.

Diese Orchideen für das Herbarium und als lebende Proben zu sammeln, war alles andere als leicht; wir erhielten von den mit scharfen Spitzen versehenen Blättern der *Agave americana* und von Kakteen schmerzhaft Stiche in die Hände und Beine, was uns daran erinnerte, dass dies kein Traum war. Trotz unserer Schmerzen wurden wir von einem schallenden Erfolg belohnt, und auch Aurelio sammelte seine Proben zum althergebrachten Zweck der Käseherstellung.

Nachdem wir unsere Proben in den Rucksäcken verstaut hatten, machten wir mit unserer Suche weiter. Jetzt war das Gehen wegen des Gewichts schwieriger - jede ausgewachsene Pflanze misst etwa 85 cm und wiegt bis zu 7 kg. Wir waren uns einig, dass wir, wenn möglich, versuchen sollten, die epiphytische Spezies zu finden. Ich war mir sicher, dass sich die epiphytische als eine unterschiedliche Orchideenspezies erweisen würde. Müde geworden beschlossen wir, den Pfad zurück zu gehen und alle Pati-Bäume sorgfältig zu überprüfen, weil Aurelio sagte, dass es diese Bäume seien, wo die Spezies wüchse. Während ich noch dachte, dass es sehr unwahrscheinlich wäre, eine Pflanze zu finden, machten wir eine in einem großen, stattlichen Baum aus. Diesmal war Aurelio euphorisch und verkündete stolz seine Geschicklichkeit. Was mich betrifft waren die Gefühle unbeschreiblich. Ohne an die Gefahr des Standorts des Baumes zu denken, noch an unsere Müdigkeit, erhielten wir die Probe in kürzerer Zeit, als man sich vorstellen kann. Wir machten den neuen Pflanzen Platz in den Rucksäcken und begannen den Rückweg, der durchaus nicht leichter war; im Gegenteil, das zusätzliche Gewicht, das wir alle auf dem jetzt ständig bergauf gehenden Trek tragen mussten, ließ uns schwitzen. Wir waren glücklich, einen Mann zu finden, der uns ein Pferd zur Verfügung stellte, so dass die Reise bergauf schließlich leichter und schneller wurde. Wir trafen am späten Nachmittag um 18.30 Uhr ein, um uns bis zum nächsten Tag auszuruhen.

Am nächsten Morgen besuchte ich Aurelio und seine Familie. Sie waren mit der Herstellung der Bestandteile für die Käsezubereitung beschäftigt. Seine Frau nahm die Pseudobulben, entfernte die Häute und schälte sie wie eine Frucht, zerstieß sie dann zu einer gallertartigen Konsistenz und gab sie in eine Schüssel. Diesem fügte sie einen Teil der frischen Flüssigkeit hinzu, die von angekeimten Maiskörnern erhalten wird. Eben diese Flüssigkeit kann man mehrere Tage zum Gären stehen lassen, wobei sie zu einem köstlichen, apfelweinartigen Getränk wird, das *chicha de jora* heißt (die Unvorsichtigen trinken allzu oft Gläser voll davon, bevor sie die heimliche Stärke des Getränks spüren - Anmerkung von Bennett).

Beide Zutaten werden gründlich gemischt und in ein Stück Dünndarm eines Schafes gegossen und 15 Tage ruhen gelassen.

Danach schneiden sie ein Stückchen der Zubereitung, die schon teilweise erstarrt war, und legen es in lauwarmes Wasser. Dann wurde dies einem Behälter mit frischer Milch hinzugefügt. Ich war überrascht zu beobachten, dass die Milch nach und nach gerann; Aurelio und seine Familie formten dann die Käse. Er erläuterte, dass seine Großeltern das Khauchampo und das Khuchipcha gekannt haben, und dass vor 20 Jahren das Khuchipcha besonders leicht zu finden war, aber heute nicht mehr, wenn man die lange, mühsame Tour bedenkt, die wir gemacht hatten, um ein paar Pflanzen zu finden. Nach unserer emotionalen und interessanten Expedition kam der Tag unserer Rückkehr nach Cusco, beladen mit Orchideenproben. In Cusco angelangt, wurden diese an David Bennett jr., einen hierzulande bekannten Orchideenspezialisten geschickt, der mir bald mitteilte, dass diese zwei Spezies von *Cyrtopodium* wären. Jetzt ist die Frage, sind sie

bekannte Spezies oder neu für die Wissenschaft? Wir können nur auf ihre Blüte warten.

Inzwischen ist das Gebiet, wo diese Orchideen wachsen, unter schwerem Druck seitens der Bewohner, um mehr Land für Feldfrüchte und Weiden für Schafe und Rinder zu haben. Dies hat die uralte Praxis zur Folge, große Trakte des Waldes abzubrennen, um Weiden zu schaffen. Ein weiteres ernstes Problem, das ich nachwies, war, dass über den Besitz des Landgebietes, wo das Khuchipcha wächst, von zwei verschiedenen Gemeindegruppen gestritten wird, eine von beiden droht, das ganze Gebiet abzubrennen. Sollte dies passieren, gibt es dort ein handfestes Risiko, dass dieses Habitat zerstört wird und die schon stark reduzierte Orchideenpopulation verloren geht.

Danitza Moscoso Z. ist eine Biologin an der Universität Cusco, Vargas-Herbarium, spezialisiert auf das Studium der in den Departments Cusco, Madre de Dios, Puno und Apurimac gefundenen Orchideen.

David E. Bennett jr. ist Außerordentlicher Wissenschaftlicher Mitarbeiter am Museum für Naturgeschichte an der Universidad Nacional Mayor de San Marcos in Lima. 35 Jahre lang ist er aktiv daran beteiligt gewesen, die Orchideenspezies in Peru zu katalogisieren.

Übersetzung aus AOS-Orchids 12/2002
von Helmut Sorgler