Das Salz der Inkas

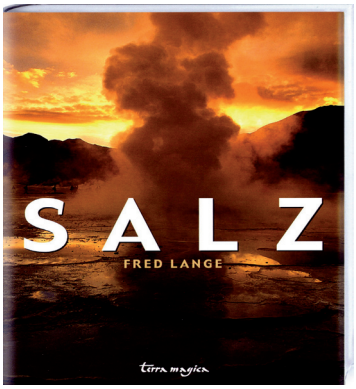
Die Salinen von Maras liegen im Hochland der peruanischen Anden auf über 3000 Höhenmetern. Sie bilden ein weit verzweigtes Salzlabyrinth, errichtet von Menschenhand. Tausende terrassenförmig angelegte Becken fangen das warme Salzwasser des Berges auf. Während das Wasser in der Sonne verdunstet, bleibt an den Rändern und am Wannenboden eine kostbare weiße Kruste zurück: das Maras-Salz. Noch heute gewinnen die Nachfahren der Inkas auf diese traditionelle Weise ihr „Weißes Gold“ der Anden.

Bereits zur Zeit der Inkas dienten die Salinen von Maras als ergiebige Salzquelle. Im 16. Jahrhundert plünderten die spanischen Eroberer die Silber- und Salzvorkommen Perus. Heute ist Maras ein armes Bergdorf, dessen Bewohner die Salinen eigenständig bewirtschaften. Jede Bauernfamilie besitzt zwischen fünf und zehn Terrassenbecken, die sich an die steilen Andenhängen heften. Die meisten Bauern haben sich zu einer Kollektive zusammengeschlossen, doch wirklich ausreichend Geld verdient hier niemand. Das große Geschäft mit dem Salz machen andere: Exporteure, die das „Weiße Gold der Anden“ zu hohen Preisen in die Industrieländer liefern. Seit einigen Jahren findet das Anden-Salz in Europa und Amerika immer mehr Liebhaber.

360°- GEO Reportage ist es gelungen, den Salzbauern in den Bergen Perus nahe zu kommen. Der Film zeigt den harten Alltag der Salineros inmitten der atemberaubend schönen Bergland-schaft Südamerikas.

ARTE: 360° - GEO Reportage
„Das Salz der Inkas“
Reportage, Deutschland / Frankreich 2009, ARTE, Erstausstrahlung, 52 Min.
Sa 26.09.2009, 20:15 Uhr - 21:00 Uhr
So 04.10.2009, 18:05 Uhr - 18:55 Uhr

Regie: Andrea Oster



Das Buch zur Sendung: „**SALZ**“ von Fred Lange, aus dem terra magica Verlag, München

„Wunderschöner Bildband. Der Fotograf Fred Lange hat mit atemberaubenden Fotos das kostbare weiße Gold in Szene gesetzt.“

Rhein-Neckar-Zeitung