



**Hostal Oasis II  
Freiluftarbeitsplatz**



**Outdoor-cooking  
mit Küchenzeile**



**Schuhputz vor dem Marktbesuch**



**Kathedrale**

Reiseroute: Riobamba, Indigena-Markt

Nächstes Ziel: Baños, Vulkan Tungurahua

Ecuador, 04.05. – 06.05.2012



**ecuadorianische „Litschi“**



**mobile Einsatzfahrzeuge**



**eine Handvoll Spansau**



**das arme Hühnchen**



**Frucht- und Gemüseträume**



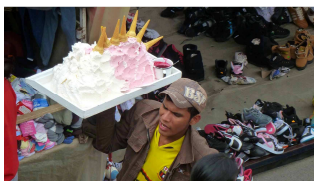
**Fleisch zum Abgewöhnen**



**Garküchenparade**



**vorher**



**Eisläufer**



**Larve eines Hirschkäfers -  
soll gegrillt heilende Wirkung  
haben**



**Limonenbäumchen**



**nachher**

Hallo!

Wir besuchen am Vormittag den indigenen Markt in Riobamba. Sally lassen wir im Hostal im Auto, da sie nur Stress hätte.

Es gibt alles Mögliche zu kaufen. Vom Kleinsthändler mit „nur“ Sicherheitsnadeln und Zündhölzern bis zu landwirtschaftlichen Arbeitsgeräten. Schon die Zufahrtsstraßen sind voll von Indigenas, die entweder Waren anbieten oder geschäftig hin- und herwuseln. Am Hauptplatz herrscht dichtes Gedränge. So weit wir sehen können, schieben sich Menschen mit ihren bunten Gewändern durch die Stände. Gleich zu Beginn werden lebende Meerschweinchen für 8 US-Dollar angeboten, Hühner gibt es in allen Größen und auch Hasen und Hundewelpen werden verkauft.

Jeder preist seine Waren lautstark an und wir sind inmitten von einem heillosen Stimmengewirr. Ständig wird gebrabbel, „un dollar, un dollar“. Es riecht nach Stall vermischt mit Essensdüften, Räucherkerzen und Abgasen. Ein paar Gänge weiter bekommt man neues und altes Autozubehör, Elektronikschrott, Haushaltswaren und natürlich Textilien. Und Mitten durchs Gedränge schieben sich die Eis- und Saftverkäufer ... und wir, die drei Touristen. Außer uns ist nur noch ein hochgewachsener Rucksacktourist unterwegs.

Wir können den Garküchen nicht widerstehen. Diana kauft sich eine gebratene Banane und dann noch das Mittagessen, Spanferkel mit Mais. Wir schieben uns weiter durch den Gemüsemarkt. Auch hier gibt es Früchte, die wir nicht kennen. Besonders „appetitlich“ ist der Fleischgang. Hier wird kurzerhand der Schweinefuß am Boden mit der Axt zerlegt, dort hängen undefinierbare Fleischfetzen ungekühlt auf der Leine. Dazwischen bratfertige Meerschweinchen. Als Zeichen ihrer Frische sind die Innereien im aufgeschnittenen Bauch drapiert. Es riecht nach rohem Fleisch und Fett. Dazwischen sind wieder kleine Garküchen an denen die Einheimischen auf engstem Raum zusammensitzen und es sich, meist nur mit den Fingern essend, schmecken lassen.

Nach drei Stunden sind wir abgefüllt mit Eindrücken und Gerüchen und schlendern müde zum Hostal zurück.

Viele Grüße von Diana und Rüdiger!