

Dagyab e.V.

Förderverein für die Menschen der tibetischen Region Dageyab und Minyak
Geschäftsstelle: c/o Elke Hessel, Am Weingarten 32, 60487 Frankfurt am Main
Email: hessel@dagyab.de, www.dagyab.de
Schatzmeisterin: Angelika Spliethöver, Email: angspli@gmail.com



Neujahrsbrief des Dageyab e.V.

Liebe Freundinnen und Freunde des Dageyab Vereins,

heute hat das neue tibetische Jahr angefangen, in der tibetischen Kalenderrechnung beginnt das königliche Jahr 2145, das Jahr des „männlichen Erdhundes“! Dazu möchte ich Ihnen Gesundheit, Wohlbefinden und Erfolg auf allen Ebenen wünschen. Das Tierkreiszeichen des Erdhundes steht übrigens für Solidarität, Solidität und Verbundenheit.

Dazu passend möchte ich Ihnen wieder einen großen Dank aussprechen für Ihre Unterstützung, die Sie für die Tibeterinnen und Tibeter aus Dageyab und Minyak leisten.

Dezom Dageyab, die die Dageyab Projekte in der Schweiz betreut, ist im Sommer zusammen mit ihrem Bruder in Osttibet und in Lhasa gewesen und hat sehr viele Dageyab Verantwortliche getroffen. Trotz vieler Behördengänge hat sie selber diesmal keine Genehmigung bekommen, nach Dageyab zu reisen, was für sie sehr enttäuschend gewesen ist.

Die Dageyabpas haben ihr berichtet, dass es den vom Dageyab Verein initiierten Projekte gut geht und sie von den örtlichen Behörden weitergeführt werden. Sehr erfolgreich ist insbesondere das große Kunstinstitut Dekyi Lingkha in Magön, dessen Finanzierung vom Dageyab Verein angestoßen worden ist. Die künstlerischen Produkte, die dort hergestellt werden, sind über die Grenzen der Region Dageyab bekannt und werden im ganzen Land verkauft.



Treffen der Dageyab Tibeter im Retreathaus Berghof

Der Dageyab e.V. hat seit 2016 auch die Renovierung des Retreathaus Berghofes im Spessart unterstützt, welchen auch als ein Treffpunkt und Heimat für die Dageyab Tibeter aus der Schweiz, Belgien, Holland und Deutschland gilt. Während des Besuches des Dalai Lama in Frankfurt haben diese das Retreathaus vollkommen „in Beschlag genommen“ und sind jeden Tag gemeinsam zu den Unterweisungen gefahren. Wir sind sehr froh, dass wir nun im Herzen von Europa ein Haus haben, in dem sich die Tibeter zu Hause fühlen können.

Ich selber bin dann im Oktober 2017 in Dharamsala, Nordindien, gewesen, dem Exilsitz des XIV. Dalai Lama, und habe dort die Vertreter der indischen Dageyab Association getroffen, die ihren großen Dank ausgesprochen haben.



Im Herbst war der Assistent von Dagyab Rinpoche in Indien, Geshe Tsepak Chöpel, der die Koordination und Kontrolle der Projekte des Dagyab e.V. in Indien übernommen hat, im Tibethaus in Frankfurt zu Besuch. Er hat auch noch einmal ausdrücklich seine große Erleichterung ausgedrückt, dass der Dagyab Verein inzwischen 22 junge Dagyab-Tibeterinnen und Tibeter bei ihrer Ausbildung unterstützt. Diese müssen jährlich ihre Zeugnisse schicken und über den Empfang des Unterstützungsgeldes und den Stand ihrer Ausbildung berichten.

Geshela ist sehr korrekt und leitet immer alle Unterlagen per Email an uns weiter.

Anbei Fotos von Tashi Norbu, Tsering Chödon und Tsering Gyatso, die wie die anderen von Dagyab e. V. unterstützt werden.



Allen unseren Sponsoren möchten wir danken, dass sie uns die Treue halten, obwohl wir aktuell kaum noch etwas für die großartigen Projekte in Tibet selber, die wir über einen Zeitraum von zwanzig Jahren aufgebaut haben, leisten können. Wir hoffen sehr, dass sich die Situation in Tibet wieder entspannt.

Andererseits ist es auch wichtig, den jungen Dagyab Tibetern im Exil unter die Arme zu greifen und ihnen bei ihrer Ausbildung und bei der Bewahrung ihrer kulturellen Identität zu helfen.

Wenn Sie Fragen oder Vorschläge zum erweiterten Konzept des Dagyab Vereins haben, so können Sie uns gerne kontaktieren.

Mit besten Grüßen

Elke Hessel

(Frankfurt am Main, am 16. Februar 2018)

P.S. Anbei liegt wieder eine Postkarte, die wir für Sie als kleines Dankschön haben drucken lassen. Das Foto zeigt unseren prächtigen Losar-Altar mit gerösteter und gemahlener Gerste sowie Pungu Amchok (Eselsohren), dem traditionellen Neujahrsgebäck.