

WEIHNACHTSMARKT YAK & YETI

Hofmühlgasse 21, 1060 Wien

nächste Termine 9., 10., 11. und 16., 17., 18. DEZ 2021 ab 16 - 21 UHR

Fortsetzung der Produkte - im PDF einfach weiterblättern:)

Mit dem Gewinn des Verkwaufs werden die Ausbildungen eines Mädchens in Dharamsala und eines Studenten in Nepal finanziert.



YAKWOLLE WEBATELIER IN KATHMANDU

Tibetische Nomaden erzeugen die wertvollste Wolle der Welt: Yakwolle. Sie leben auf 3000 bis 4500 m Höhe mit Temperaturen bis zu minus 30°. Der Yak ist die Lebensgrundlage der tibetischen Nomaden. Von ihm erhalten sie wertvolle Butter, den Käse, das Yoghurt, und auch die Wolle. Das lange Oberhaar wird für Zelte, Taschen, und Gürtel verwendet. Die feine Yakwolle – das Unterhaar – ist wärmer als Merino und weich wie Paschmina. Aus etwa 300 kg Rohwolle wird 2 kg feinste Wolle von Hand gesponnen. Die Menge der feinen Yakwolle ist daher sehr begrenzt aber begehrt und oft gefälscht.

Die Yakwolle unserer Schals und Decken kommt von den Nomaden aus Kham in Osttibet und wird dort von Hand oder Maschine gesponnen. In Kathmandu (Nepal) wird die Yakwolle zu Decken und Schals im Webatelier Nilo Cashmere von Hand gewoben.

DECKEN UND SCHALS 100% feinste Yakwolle aus Kham, Tibet

kuschelig weich, warm und leicht

in tibet-rot, rot, dunkelblau, naturbraun, orange, naturgrau, himbeere

im Webatelier Nilo Cashmere in Kathmandu von Hand gewoben.

hier die neuen Grüntöne



Decke € 360,-





traditionelle Silberarmreifen
aus Nepal € 70,-



alte Keramikperlen aus
Nepal € 30,- bis € 70,-

Schmuck aus Nepal und Indien

Silberarmreif ziseliert in traditionellem Muster, Innenseite Kupfer aus Kathmandu
zarte Silberketten mit Halbedelsteinen
neue Ketten aus alten Keramikperlen
Amulettkette von der Designerin Marina Vaptzarova in Kathmandu;
Silberschmuck mit Halbedelsteinen:
Karneol, Amethyst, Mondstein, Black Star, etc



Rajasthani Rabari Schmuck
€ 60,-



von Hand geschmiedet
Indien und Nepal
Silber € 35,- bis € 120,-

THE TASTE OF HIMALAYA

Die Küche im Himalayaraum hat viele Ähnlichkeiten mit der indischen Kochkunst. Die alltägliche Hauptspeise besteht aus Reis, Mais oder Hirsesterz, Linsengericht, Gemüse- und Fleischcurry. Die Bergleute lieben sowohl den säuerlichen (mit Beigabe der Zitrone) wie den bitteren Geschmack (wie die Bittergurke). Die saisonalen Gemüse- und Obstsorten, aber auch das Wetter spielen bei der Auswahl der Speisen eine große Rolle.

Im Winter werden mehr Hülsenfrüchte und Fleischgerichte gegessen. In der heißen Regenzeit werden die wässrigen Mondscheingewächse (wie Kürbis und Gurken) und frische Salate (Azar) bevorzugt. Die Bergleute verwenden wenig Öl, würzen nicht so scharf, und haben ihre eigenen Gewürze, die ihrer Küche eine besondere Note gibt. Die bedeutendsten Gewürze am Himalaya sind der rote Himalayapfeffer (bei uns bekannt als Szechuanpfeffer), wilder Knoblauch aus den Hochalmen, Boxhornklee, Kukuma, Zimtblatt, Kreuzkümmel und schwarzer Kardamom.

Alle Gewürze stammen aus Bergdörfern in Nepal und wurden ohne Düngemittel angebaut. Der Himalayapfeffer und wilde Knoblauch wurden wild gesammelt. Auf Grund der Herkunft aus einer hohen Höhe (2000 - 4000m) zeichnen sie sich durch ein intensives Aroma aus.

Der Verkauf von Gewürzen sichert den Bergbauern ein zusätzliches Einkommen.



Gewürze und Nepali Kochbuch

Kreuzkümmel, Boxhornklee, schwarzer Kardamom, Zimtblatt

€ 5,- bis € 8,-

Kochbuch € 8,-





Diverses

Hornhautraspel aus Keramik, Bhaktapur
Nepal

Messingkerzenhalter, Nepal

Taschen aus Seidelbastpapier

Karten, Notizhefte aus Seidelbast

Bodhisatva Manjusri aus Ton, alt,
aus Tibet

