



# Gildenbrief

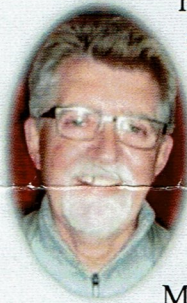
der Künstler - Gilde Hagen 1980 e.V.

Ausgabe 1

Hagen im Juli 2018

## Grußwort des Vorsitzenden

Liebe Gildenmitglieder,



heute wollen wir  
auch als Vorstand  
mit einer neuen  
Form der  
Information  
vertraut machen.  
Im Zeitalter der  
elektronischen  
Medien bringen wir

diese „Zeitung“ heraus, um  
Anregungen, Denkanstöße und  
Informationen transparent und für  
alle leicht zugänglich zu machen.  
Unsere Gildenabende sind, so  
glaube ich, wieder bunter und  
lebhafter geworden.

Ich rufe alle Mitglieder auf, sich  
mit einzubringen und Vorschläge  
zur weiteren Gestaltung zu  
machen. Die Arbeit des seit  
diesem Jahr personell

gewachsenen Vorstandes  
geschieht in einem Team, wo  
jeder seine Stärken hat, aber  
natürlich auch „Schwächen.“  
Ein zentrales Thema spielt  
natürlich dabei die langfristige  
und planvolle Vorbereitung  
unseres Jubiläumsjahres 2020 auf  
der Grundlage eurer zahlreich und  
mit Prioritäten versehenen  
Vorschläge aus unserem lebhaften  
Gildenabend im März. Dazu  
kommen die gemeinsamen  
Aktivitäten, insbesondere die  
Jahresausstellungen, die immer  
einen bedeutenden  
organisatorischen und  
arbeitsaufwendigen Aufwand mit  
sich bringen. Im kommenden Jahr  
werden wir sowohl in  
Fröndenberg als auch in Menden  
ausstellen. Jetzt liegt der Fokus

auf unserer diesjährigen  
Ausstellung in der Atelier 22 in  
Celle, die wir im September mit  
unserer Jahresfahrt über zwei  
Tage Celle und Bückeburg  
kombinieren.

Für heute möchte ich schließen  
und hoffe, dass der Vorstand hier  
etwa anstößt, was es bisher so  
noch nicht gab.

Ich wünsche allen Mitgliedern  
eine kreative Zeit, erholsame  
Ferien und nach unserer  
Sommerpause einen Start mit  
frischen Ideen.

Euer Hans Jürgen Lanfermann

**PS.:** Der Name unseres  
"Blättchens" ist noch nicht in  
Stein gemeißelt. Wer also einen  
Vorschlag machen möchte, gerne  
her damit.....

## Festschrift

Die Gilde wird 40 / Festschrift in Vorbereitung

Mit überwältigender Mehrheit  
haben sich die Mitglieder beim  
Brainstorming am 13.03.18 für  
unser Jubiläumsjahr 2020 neben  
der Jubiläumsfeier für die  
Herausgabe einer Festschrift  
entschieden. Der Vorstand ist  
inzwischen tätig geworden und  
hat mit einer Druckerei erste  
Überlegungen zum Format, zum  
Umfang, zur Auflagenhöhe, den  
erwarteten Kosten und dem  
Zeitpunkt der Herausgabe  
angestellt. Zzt. sind etwa 80-100  
Seiten im durchgängigen  
Farbdruck bei einer Größe von  
21 x 21 cm, Format wie das.

Kochbuch der Gilde „Kochkunst“  
geplant. Davon soll etwa 1/3 der  
Historie der Gilde gewidmet sein;  
zwei Drittel der bildhaften  
Präsentation der Mitglieder mit  
Ihren Werken und Viten.



Schon jetzt empfiehlt es sich,  
möglichst zeitnah neue Werke zu  
erstellen, die Eingang in die  
Festschrift finden sollen. Es ist  
notwendig, diese der

Redaktionsgruppe der Gilde in  
qualitativ druckfertiger digitaler  
Fassung zur Verfügung zu stellen.  
Dies kann ab dem 01.02.2019  
geschehen. Letzte Möglichkeit der  
Abgabe ist der **30.06.2019**.

Danach erfolgt die druckfertige  
Aufbereitung so, dass die  
Festschrift pünktlich zum  
Jahresende 2019 erscheint und in  
die Verteilung an die Mitglieder  
und bei den zahlreichen  
Jubiläumsaktivitäten des Jahres  
2020 starten kann.

Bei Bedarf stehen die  
Vorstandsmitglieder für  
Hilfestellungen mit Rat und Tat zur  
Seite.



## Vom Fundstück zum Kunststück

Dass „Kunststücke“ am Wegesrand liegen können und nur entdeckt werden müssen, hat unser Vorsitzender Hans-Jürgen Lanfermann uns mit folgenden Zeilen mitgeteilt:



Allerdings verlief die Bearbeitung nicht so, wie ich es mir gedacht hatte, denn der schwarze Innenkern war hart wie Eisen und so habe ich keine weitere Hand angelegt. Es wurde sofort die Idee verwirklicht und der Titel des neuen Kunststücks gefunden: EINTRACHT und ZWIETRACHT.

„Das Fahrrad ist und bleibt nun mal mein Fortbewegungsmittel. Auf den Touren entdecke ich dann meine Welt: das Holz. So war es vor einiger Zeit auch bei einer der „Kaffeefahrten“ zum Harkortsee.

Bei der Nachfrage bei der Stadt Wetter wurde ich fündig. Es waren Eschenholzstämme, die innen hohl waren. Dankenswerter Weise haben mir Mitarbeiter der Stadt mit der Kettensäge zwei Scheiben abgetrennt.



Entlang des Sees am dortigen Ruderclub entdeckte ich geschlagene Baumstämme.



Ich meine ein echter Hingucker, denn vom Holz her eine einmalige Sache.“

Hans-Jürgen Lanfermann

## Inges Rezeptecke

Diesmal: Arabische Nacht für max. 8 Personen

Ihr braucht dazu:

- 1 kg Schweinefleisch
- 1 kg Mett (gewürzt)
- 5 dicke Zwiebeln
- 2 Dosen Pfirsiche (in Spalten schneiden)
- 1 mal den Saft einer Dose
- 1 Tl Sambal Oelek
- 200 g süße Sahne

Fleisch und Zwiebeln scharf anbraten

Mett zu kleinen Kugeln (ca 2-3 cm Durchmesser) formen und anbraten

Im Bräter schichten, Pfirsiche darauf verteilen

Pfirsichsaft, Ketchup, süße Sahne und Sambal Oelek gut mischen und darüber geben

**Eine Nacht stehen lassen!**

Bei 200 Grad 2 Stunden im geschlossenen Bräter garen, danach öffnen, umrühren, die Pfirsiche sollen zerfallen

Dazu: Reis Spätzle oder Weißbrot

frischer Salat und Rotwein runden das ganze ab.



Guten Appetit





## Was macht eigentlich...?

Domenica Knaup...?

Unser Vorstandsmitglied Domenica Knaup hat Ende des vergangenen Jahres ihren Wohnsitz vorübergehend mit ihrem Ehemann in die USA verlegt, da dieser dort für einen befristeten Zeitraum eine berufliche Aufgabe übernommen hat.

Für beide galt es daher zunächst, sich „häuslich“ einzurichten und einen neuen Bekannten- und Freundeskreis zu finden. Dazu schreibt Domenica: „Wir haben es sehr gut angetroffen und wohnen in einer wunderschönen Anlage. Inzwischen haben wir neue Freunde und Nachbarn gefunden, mit denen wir uns am Pool zum Grillen und Austauschen treffen. Durch diese Leute haben wir auch schon die gute amerikanische Küche

kennen gelernt. Sie alle haben interessante Berufe wie Nuclear Wissenschaftler, Pilot, Mediziner, Ingenieure, Professoren, Wall Street Broker. Gemeinsam besuchen wir oft das kleine Theater in Virginia. Wir sind viel auf Achse und wollen so viel wie möglich von Amerika kennenlernen. Im April haben wir New York und die Niagara-Fälle besucht.



Auf den Spuren von Paul Gauguin:

Im Mai haben wir, zu meinem Geburtstag und unserem 25jährigen Kennenlernen, eine Kreuzfahrt nach Französisch Polynesien zu den Inseln Bora Bora, Tahiti, Moorea, Tahaa und vieles mehr gemacht.



Im August werde ich nach Hagen kommen, um vor Ort schon einige Dinge für unsere Rückkehr nach Deutschland zu regeln.“

Eure Domenica

Wer etwas will, findet Wege, wer etwas nicht will, findet Gründe (Willy Meurer)

## Careen Jürgens' 90. Geburtstag

Mit Freunden, Verwandten und Nachbarn hat unser Gründungs- und Ehrenmitglied Careen Jürgens am 25.06.18 ihren 90. Geburtstag mit einem morgendlichen Sektempfang in ihrem Hause gefeiert. Von der Künstler-Gilde haben Ulrich Günnemann und Lothar Henn ihr eine gerahmte Karikatur von Tomicek mit dem persönlichen Glückwunschtext:

„Für Careen Jürgens zum 90. Geburtstag mit besten Wünschen von der Künstler-Gilde und Tomicek, 25.06.2018“ überreicht.



Careen Jürgens  
mit Glückwünschen  
von der Gilde und Tomicek

Persönlicher Werdegang und Schaffensperioden der Künstlerin sind ereignisnah durch entsprechende Presseveröffentlichungen in der Tageszeitung, im Stadtanzeiger, Wochenkurier und durch Radio Hagen gewürdigt worden.





## Vom Fundstück zum Kunststück

Dass „Kunststücke“ am Wegesrand liegen können und nur entdeckt werden müssen, hat unser Vorsitzender Hans-Jürgen Lanfermann uns mit folgenden Zeilen mitgeteilt:



„Das Fahrrad ist und bleibt nun mal mein Fortbewegungsmittel. Auf den Touren entdecke ich dann meine Welt: das Holz. So war es vor einiger Zeit auch bei einer der „Kaffeefahrten“ zum Harkortsee.

Entlang des Sees am dortigen Ruderclub entdeckte ich geschlagene Baumstämme.

Bei der Nachfrage bei der Stadt Wetter wurde ich fündig. Es waren Eschenholzstämme, die innen hohl waren. Dankenswerter Weise haben mir Mitarbeiter der Stadt mit der Kettensäge zwei Scheiben abgetrennt.



Allerdings verlief die Bearbeitung nicht so, wie ich es mir gedacht hatte, denn der schwarze Innenkern war hart wie Eisen und so habe ich keine weitere Hand angelegt. Es wurde sofort die Idee verwirklicht und der Titel des neuen Kunststücks gefunden: EINTRACHT und ZWIETRACHT.



Ich meine ein echter Hingucker, denn vom Holz her eine einmalige Sache.“

Hans-Jürgen Lanfermann .

## Inges Rezeptecke

Diesmal: Arabische Nacht für max. 8 Personen

Ihr braucht dazu:

- 1 kg Schweinefleisch
- 1 kg Mett (gewürzt)
- 5 dicke Zwiebeln
- 2 Dosen Pfirsiche (in Spalten schneiden)
- 1 mal den Saft einer Dose
- 1 Tl Sambal Oelek
- 200 g süße Sahne

Fleisch und Zwiebeln scharf anbraten

Mett zu kleinen Kugeln (ca 2-3 cm Durchmesser) formen und anbraten

Im Bräter schichten, Pfirsiche darauf verteilen

Pfirsichsaft, Ketchup, süße Sahne und Sambal Oelek gut mischen und darüber geben

**Eine Nacht stehen lassen!**

Bei 200 Grad 2 Stunden im geschlossenen Bräter garen, danach öffnen, umrühren, die Pfirsiche sollen zerfallen

Dazu: Reis Spätzle oder Weißbrot

frischer Salat und Rotwein runden das ganze ab.



Guten Appetit

