



Gildenbrief

der Künstler - Gilde Hagen 1980 e.V.

Ausgabe 1

Hagen im Juli 2018

Grußwort des Vorsitzenden

Liebe Gildenmitglieder,
heute wollen wir euch 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:

„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 „Kaffee Fahrten“ 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



Guten Appetit

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.



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 Gaugain:

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 Günemann und Lothar Henn ihr eine gerahmte Karikatur von Tomicek mit dem persönlichen Glückwunschttext:

„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 „Kaffee Fahrten“ 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



Guten Appetit

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.

