



**Ihr Partner für Kälteanlagen und Wärmepumpen**



**H + F Kälte- und Klimatechnik GmbH**  
Lindenallee 6 / 42349 Wuppertal  
Tel. 0202 / 472 115

**Voltego**

**Planung des ganzheitlichen Energiekonzeptes**



**Belieferung mit Grünstrom zu Spotmarktpreisen**

- Wärmenetz
- Stromnetz
- Photovoltaik
- E-Speicher
- Energiemanagement

Energie genau genommen.

[www.voltego.de](http://www.voltego.de)



**Qualität für Ihr Zuhause!**

Haustüren | Fenster | Markisen & Beschattungen  
Garagentore | Terrassendächer | Rollläden



Nordstraße 58 | 42105 Wuppertal  
Fon: +49 (0)202.9782828  
Fax: +49 (0)202.9782829  
info@aves-bauelemente.de  
www.aves-bauelemente.de

Gut Einern

# Ein Impuls für die Stadt

Es tut sich was im Nordosten Wuppertals. Nachdem Jörg Heynkes im Frühjahr 2021 die Grundstücke und ehemaligen Bauernhöfe auf Einern 120 und 123 kaufen konnte, entstand unter Beteiligung vieler engagierter Menschen das Konzept für das „Gut Einern“.

Die Idee ist so simpel wie ambitioniert, und das Motto lautet: „Zurück zu Neuem“. Das meint, es soll auf dem circa 10 000 Quadratmeter großen Gelände wieder möglich werden, dass Menschen, so wie früher, in mehreren Generationen hier gemeinsam leben und sich wieder mit selbst produzierten Lebensmitteln und eigener Energie nachhaltig versorgen können. Deshalb ist der Bau von zwei Mehrgenerationenhäusern in gesunder Holzbauweise geplant, die jeweils von den zukünftigen Bewohnern in Form einer Genossenschaft gebaut werden.

Am 1. Mai kann Gut Einern besichtigt werden. Übrigens: Am 1. Mai sind alle Interessenten entweder um 13 oder um 17.30 Uhr zu einer Infoveranstaltung eingeladen, um mehr über das Mehrgenerationenprojekt auf Gut Einern zu erfahren. Entscheidend für den Erfolg auf Gut Einern war die Gründung des gemeinwohlorientierten Vereins „Gut Einern e.V.“ Er bündelt alle gemeinnützigen Aktivitäten wie beispielsweise die Reaktivierung der landwirtschaftlichen Fläche in Form einer Permakultur. Die eigenen Hühner legen bereits fleißig leckere Eier, und die Bienen summen umher, um guten Honig zu produzieren. Es ist unglaublich, was sich in den vergangenen 18 Monaten hier entwickelt hat. Neben der klassischen Permakultur werden hier köstliche Salate und Kräuter in einer „Vertical Farm“ in einem Schiffcontainer produziert.

## PROGRAMM

Einweihung Winkelmann 1. Mai

- Opening: 12 Uhr

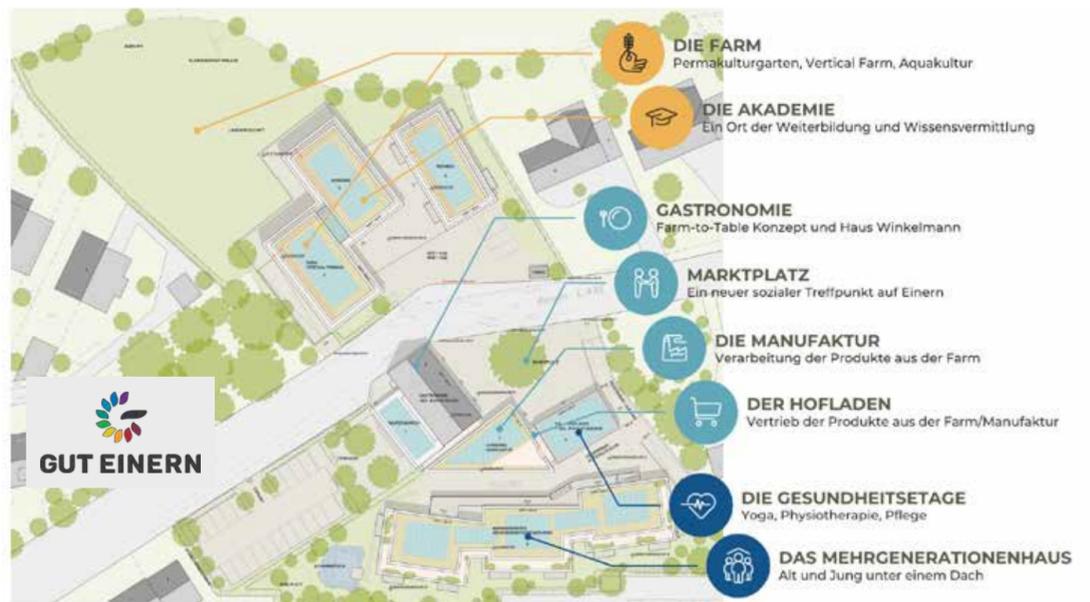
- Das Mehrgenerationen-Wohnprojekt präsentiert sich um 13 und 17.30 Uhr.

- Offizielles Opening „Restaurant Winkelmann“ um 15 Uhr

- Vorstellung der Workshop- und Bildungsangebote auf „Gut Einern“ um 16 Uhr

- Führung Gut Einern e.V. Permakultur/Vertical Farm/Hühner & Bienen, jeweils um 12.30, 14.30, 16.30 und 18.30 Uhr

- Schnupper-Tesla-Spulen-baden in der Praxis „Heilsam“ von 14 bis 17 Uhr



Gut Einern bietet auf seinem rund 10 000 Quadratmeter großen Gelände fantastische Möglichkeiten für moderne Lebenskonzepte.

Eine einmalige Qualität, 365 Tage im Jahr. Digitalisierung und Nachhaltigkeit gehen zudem Hand in Hand. Getreu dem Motto „Zurück zu Neuem“, aber nicht romantisierend, sondern mit den technologischen Möglichkeiten unserer Zeit.

## Gestern gewachsen, heute gepflückt und gegessen

Neben der kleinen Manufaktur und dem Hofladen, der aktuell immer Freitags ab 15 und samstags ab 10 Uhr geöffnet ist, werden die eigenen Lebensmittel natürlich auch in der Hofeigenen Gaststätte, dem „Winkelmann“ verarbeitet und den Gästen präsentiert. Gestern gewachsen, heute morgen gepflückt, heute Abend gegessen. Frischer geht es nicht. Keine Transportwege, kein CO<sub>2</sub>, Nachhaltig leben und wirtschaften, das ist das Ziel.

70 bis 90 Menschen sollen hier in Zukunft wohnen und gemeinschaftlich agieren können. Zwischen 80 und 100 neue Arbeitsplätze werden hier in ganz unterschiedlichen Branchen entstehen. Landwirtschaft, Gastronomie, Hotellerie, Manufaktur, der Marktplatz und die Gesundheitswirtschaft, aber vor allem im Bereich von Forschung und Bildung, in der neuen Akademie, die hier

entstehen soll. Damit das alles möglich wird, entwickelt das Architektenteam von „Green Architects“ aus Düsseldorf gemeinsam mit der Wuppertaler Verwaltung und in Abstimmung mit den Ratsfraktionen aktuell einen städtebaulichen Rahmenplan, der

Farm und den Gästezimmern für unsere zukünftigen Gäste, werden wir in Zukunft all das Wissen, das hier entsteht, an andere Organisationen und Unternehmen weitergeben können. Es wird ein ganz besonderer Ort des Dialogs und der Wissensvermittlung. Wir



Frischer Salat aus eigener Produktion, der dann im angrenzenden Gasthaus verarbeitet wird: Frischer geht es nicht.

dann in Form eines neuen Bauungsplans verabschiedet werden soll. Dominik Stingl, Vorsitzender des Vereins, ist begeistert: „Es ist unglaublich, was sich hier alles entwickelt hat und welche Chancen hier noch bestehen. Gerade mit dem Bau der neuen Akademie mit integrierter Vertical

nennen es Trafo, ein Ort für die Gestaltung der vielen Transformationen, in denen wir uns befinden.“

## Weiteres Engagement ist gewünscht

So nutzen bereits jetzt Unternehmen mit Führungskräften oder Schulen mit Schulklassen

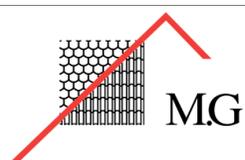
## INFO

Mehr Infos zum Projekt:  
[www.gut-einern.de](http://www.gut-einern.de)  
 Mehr Infos zu den Aktivitäten des Vereins:  
[www.gut-einern.org](http://www.gut-einern.org)  
 Ansprechpartner:  
 Jörg Heynkes  
[mail@joergheynek.de](mailto:mail@joergheynek.de)

die einmaligen Rahmenbedingungen. Es ist schon ganz viel da, unter anderem attraktive Workshopräume, denn die Bauabschnitte 1 und 2 sind umgesetzt, aber sechs weitere werden folgen – unter anderem der Bau eines kompletten Arealnetzes für Strom, Wärme, Daten und Wasser. Damit können Stromüberschüsse von den unterschiedlichen Dachsolaranlagen in andere Gebäude umgeleitet werden, Wärmeüberschüsse aus der Farm, über das Wärmenetz zum Heizen der anderen Gebäude genutzt werden. Kreislaufwirtschaft pur und maximal sinnvolle Autarkie. Wie kann das alles gelingen? „Nur gemeinsam, mit ganz viel Mut und Entschlossenheit.“ sagt Jörg Heynkes und bittet darum, dass noch viele weitere Menschen und Unternehmen sich mit Engagement hier einbringen mögen.



Auf Gut Einern wird das Konzept „Vertical Farming“ umgesetzt.



**Manfred Grimm**  
**Dachdeckermeister**

[www.dachdecker-grimm.de](http://www.dachdecker-grimm.de) ☎ 0202-503002

# NEUERÖFFNUNG AM 1.5.23



Der Winkelmann

## Eine Institution in Wuppertal

Der Stammbaum der Familie „Derer zu Eyneren“ beginnt im Jahr 1421. Mehr als 600 Jahre wirtschaftete und lebte die Familie hier auf Einern.

Eine stolze Familiengeschichte. Man versuche sich vorzustellen, wie viele Kinder in der Zeit hier geboren wurden, wie viele Ehen geschlossen und wie viele Menschen in den 600 Jahren hier verstorben sind. Wenn Häuser doch nur sprechen könnten...

Ungefähr vor 400 Jahren wurde das heutige Gebäude errichtet. Ein Bauernhaus im traditionellen Fachwerkstil gebaut, mit Stall auf der einen Seite und der Gaststätte nebenan. Die Familie lebte, wie damals üblich, über Stall und Gaststube. Natürlich hat sich in den vergangenen Jahrzehnten viel verändert. Der Hof wurde irgendwann aufgegeben, aus dem Bauerngarten wurde eine Terrasse.

Der Winkelmann ist immer geblieben

Was die ganze Zeit geblieben ist, ist der „Winkelmann“. Die älteste Gaststätte Wuppertals, die noch in Betrieb ist, oder nein, die jetzt, am Montag, 1. Mai, endlich wieder in Betrieb gehen wird. „Ich liebe solche alten Gebäude. Die Geschichten, die damit verbunden sind, die Schicksale, das Leid und die Freuden. Wenn man sich vorstellt, in welcher unglaublichen Weise sich unser aller Lebenswirklichkeit in den vergangenen Jahrzehnten verändert hat, dann kann man solche Gebäude natürlich auch als Zeitzeugen wahrnehmen“, sagt Jörg Heynkes, der den Hof im Jahr 2021 gekauft hatte. „Natürlich ist es wahnsinnig aufwändig gewesen, den alten Kasten zu



Ein Gebäude, das Historie atmet und energetisch saniert wurde: „Der Winkelmann“

saniieren. Wir wollten ihn vor allem auch energetisch auf ein zeitgemäßes Niveau bekommen und haben ihn so umgebaut, dass wir das Gebäude jetzt mit einer Wärmepumpe versorgen können.“

Mit viel Sinn für das Bestehende wurden die Wände wieder mit Lehm verputzt, die alten Wandschränke und der

historische Tresen erhalten, die seltene „Kölner Decke“ wurde erhalten. Besonders attraktiv stellen sich aber die geschaffenen Baufenster dar. In den Alten Stuben wurden die Wände so geöffnet, dass die Gäste genau studieren können, wie diese Gebäude damals errichtet wurden.

Im Sommer kam endlich die Baugenehmigung

Nachdem im vergangenen Sommer endlich die Baugenehmigung für den Anbau gekommen war, ging es in den zweiten Bauabschnitt, der Errichtung eines modernen Anbaus an das historische Gebäude. „Das war zwingend notwendig, denn die schönen ‚Alten Stuben‘ sind definitiv zu klein für heutige Bedürfnisse eines modernen Gastronomiebetriebes“, sagt Diamanta Isa, die neue Betreiberin der Gastronomie. Gemeinsam mit ihrem Mann Doni möchte sie ab sofort sowohl die alten Stammgäste des Winkelmanns begeistern, als auch viele neue Gäste gewinnen.

Denn jetzt hat das Lokal die dreifache Kapazität, innen wie außen auf der wun-

derschönen Terrasse und dem Biergarten, der auf der Rückseite des Gebäudes aufwändig erstellt wurde. Kulinarisch wird das mit einer sehr abwechslungsreichen Karte mit italienischem Schwerpunkt, realisiert. Chefkoch Jacob Neeff freut sich schon mächtig auf sein neues Wirken im Winkelmann und damit wieder in Wuppertal arbeiten zu können, wo er in der Vergangenheit auch bei Pilken's im Schloss Lüntenbeck gewirkt hat.

Bis nach Neuseeland hatten ihn seine Kochkünste geführt, bevor er nun Gut Einern und den Winkelmann kennenlernte. „Mich hat dieses ‚Farm-to-table‘-Konzept total überzeugt. Jeder gute Koch träumt doch davon, seine eigenen Lebensmittel, frisch aus der Farm, für seine Gäste zubereiten zu können. Frische pur – nachhaltig produziert. Wir werden hier sehr viele Produkte selbst herstellen und auf Convenience-Produkte weitestgehend verzichten. Frische, Regionalität und Individualität, das zählt für mich“, sagt Jacob Neeff.

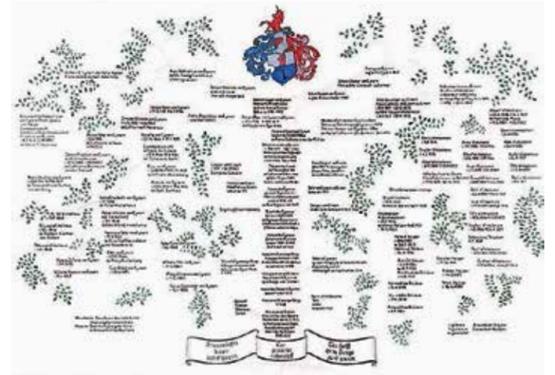
Aber da es in einem Gastronomiebetrieb nicht nur um

### ■ INFO

Restaurant Winkelmann  
www.restaurant-winkelmann.de  
Familie Isa  
Telefon 0202-75843281  
Öffnungszeiten:  
Dienstag bis Sonntag ab 12 Uhr  
Küche durchgängig  
Montag ist Ruhetag  
Tagungen, Workshops und private Gesellschaften



Ein Haus mit Geschichte, das sein Äußeres im Laufe der Jahrhunderte kaum verändert hat



Imposanter Stammbaum: Der Standort von Gut Eigen hat eine lange Geschichte.



# Krombacher



## Tamm GmbH & Succow Stiftung schützen Moor und Klima



### GASTRONOMIE

Getränke Doeden ist einer der ersten Ansprechpartner für die Gastronomie in der Region von Essen bis Solingen/Remscheid und Hagen bis Düsseldorf. Wir beliefern über 400 Gastronomiepartner – vom Gartenverein über die Systemgastronomie bis zum Großhotel.

UNSERE KOMPETENZEN:  
• FUNDIERTE BERATUNG • ZIELGERICHTETE PLANUNG • ZUVERLÄSSIGE BELIEFERUNG  
Zur Sicherung Ihres Marktanteils agieren wir mit einem hohen Maß an Flexibilität und Innovation! Eine partnerschaftlich orientierte Zusammenarbeit und individuelle, gewinnbringende Konzepte stehen dabei für uns im Fokus. Sprechen Sie uns an – wir beraten Sie gern!

### GROSSHANDEL

Getränke Doeden – zuverlässig, kompetent und partnerschaftlich für den gemeinsamen Erfolg.  
1. Ausgefeilte Logistik, ein leistungsfähiger Fuhrpark und moderne EDV, 2. Tiefes und breites Sortiment und interessante Spezialitäten, 3. Lieferung schnell und zuverlässig in der Region von Hagen bis Düsseldorf und Essen bis Solingen und Remscheid, 4. Individuelle Vertriebskonzepte, 5. Top geschulte und hoch motivierte Mitarbeiter

Im Hölken 13 a | 42279 Wuppertal | T 02 02/94 69 38-0  
F 02 02/94 69 38-69  
info@getraenke-doeden.de | www.getraenke-doeden.de



Diamanta Isa und ihr Mann Doni betreiben die Gastronomie im Winkelmann.



Die „Alten Stuben“ wurde neu geöffnet und bieten den Gästen faszinierende Einblicke in die Geschichte des Fachwerkhauses.

# IHR GARTEN – VON ANFANG AN MIT INTUITION UND KONZEPT.

Gärten von Eckhardt GmbH & Co. KG

Woltersberg 1 • 42111 Wuppertal  
0202 / 947 949 60 • info@gaerten-von-eckhardt.de  
www.gaerten-von-eckhardt.de



GÄRTEN VON ECKHARDT